

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.В. Дрожжина

» августа 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ПРОФИЛЬ

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
БАКАЛАВРИАТ**

Донецк – 2021

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ПРОФИЛЮ
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Зав. кафедрой
технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой,
д-р. экон. наук, доцент



В.А. Антонова

доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой,
канд. техн. наук, доцент



С.А. Боровков

Рассмотрено на заседании кафедры технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 1 от « 30 » августа 2021)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № 1 от « 30 » августа 2021 г.

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 1 от « 30 » августа 2021 года)

Председатель  Л.А. Омелянович
(подпись) (инициалы и фамилия)

© Антонова В.А., Боровков С.А., 2021 год
© ГО ВПО «ДОННУЭТ имени Михаила
Туган-Барановского», 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Назначение основной образовательной профессиональной программы высшего образования (ОПОП ВО)	3
1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку основной образовательной программы бакалавриата	3
1.3. Перечень сокращений	7
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников	8
2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	8
2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	8
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВПО	9
2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами	10
РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО	10
3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	10
3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль технология мяса и мясных продуктов	11
3.3. Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)	11
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	11
3.5. Объем (трудоемкость) программы	12
3.6. Формы обучения	12
3.7. Срок получения образования	12
3.8. Язык реализации программы	12
3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы	13
3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (при наличии)	13
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13

РАЗДЕЛ 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	13
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	13
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	13
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	24
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО	24
5.1. Структура и объем программы	24
5.2. Объем обязательной части образовательной программы	25
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	26
5.3.1. Учебный план	27
5.3.2. Календарный учебный график	27
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	28
5.3.4. Программы практик	134
5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике	134
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации	135
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО	135
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата (магистратуры, специалитета)	136
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	136
6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	137
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО	143
6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций	144
6.4. Рабочая программа воспитания	147
6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО	149
РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИЛОЖЕНИЯ ПРИЛОЖЕНИЯ	149

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ГО ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО» (далее – Университет) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) и Государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессионального (-ых) стандарта (-ов), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-методических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации учебно-воспитательного процесса.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Закон «Об образовании», принятый Народным Советом Донецкой Народной Республики 19.06.2015г. постановление №I-233П-НС с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ИНС, от 03.08.2018 г. № 249-ИНС, от 12.06.2019 г. № 41-ИНС, от 18.10.2019 г. № 64-ИНС, от 13.12.2019 г. № 75-ИНС, от 06.03.2020 г. № 107-ИНС, от 31.03.2020 г. № 16-ИНС, от 11.09.2020 г. № 187-ИНС, от 24.09.2020 г. № 197-ИНС, от 24.09.2020 № 198-ИНС, от 05.02.2021 г. № 245-ИНС, от 05.03.2021 г. № 261-ИНС, от 26.03.2021 г.

№ 265-ПНС, от 30.06.2021 г. № 305-ПНС, от 06.08.2021 г. № 306-ПНС.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования бакалавриат - по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 936 (зарегистрирован 26 августа 2020 г., регистрационный номер №59460); с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.11.2020 г. № 1456;

- Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 04.05.2016 г. №499 «Об утверждении Перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и Сопоставлений направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования образовательных уровней бакалавр, специалист, магистр»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017г. №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2017 г. № 829 «Об утверждении образовательных программ в образовательных организациях высшего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных технологий»;

- Типовое положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденное приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. № 911, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.09.2017 № 978;

- Концепция развития инклюзивного образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 11.04.2018 г. № 318;

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики, утвержденный Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. № 922, с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.10.2016 № 1020, от 18.05.2020 № 72-НП;

- Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, утвержденная Ученым советом Университета 31.08.2021 г. (Протокол №1);
- Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;
- иные локальные акты Университета.

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Область и сфера профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества продукции (услуг)).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- педагогический.

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

Процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения на разных этапах

Сырье животного происхождения, технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения, технологические линии оборудования и расстановка оборудования для осуществления производства

Продукты питания из сырья животного происхождения, технологическое оборудование

Проекты предприятий с расстановкой оборудования

Законодательство в области интеллектуальной собственности, средства и методы патентного поиска, порядок проведения патентного поиска и анализа

Право собственности на технологии производства продукции из животного сырья.

2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и	научно-исследовательский	Проведение исследований по качеству и безопасности сырья животного	Процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения на разных этапах

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)		происхождения в соответствии с утвержденными методиками	
	производственно-технологический	Технология производства продукции из сырья животного происхождения, проектирование помещений и технологические линии оборудования	Сырье животного происхождения, технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения, технологические линии оборудования и расстановка оборудования для осуществления производства
	организационно-управленческий	Организация и осуществление технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Продукты питания из сырья животного происхождения, технологическое оборудование
	проектный	Проектирование предприятий пищевой промышленности, связанные с переработкой продукции животного происхождения	Проекты предприятий с расстановкой оборудования
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества	научно-исследовательский	Патентная работа и защита авторских прав, изобретательской деятельности, системный анализ и управление	Законодательство в области интеллектуальной собственности, средства и методы патентного поиска, порядок проведения патентного поиска и анализа

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
продукции (услуг)			
	проектный	Разработка проектов по коммерциализации интеллектуальных прав на результаты исследовательской деятельности	Право собственности на технологии производства продукции из животного сырья

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
		22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)
	22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный N56040)
		40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества продукции (услуг)).
	40.206	Профессиональный стандарт «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2020 № 577н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 06 октября 2020 г., регистрационный N60270)

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области пищевой промышленности посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО, ГОС ВО, ПООП и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области пищевой промышленности;

- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;

- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

ОПОП ВО бакалавриата основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов);

- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование, среднее профессиональное образование, образовательный уровень «младший специалист».

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе: знание базовых ценностей мировой культуры, владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества, способность занимать активную гражданскую позицию, владение навыками самооценки. Наличие успешных результатов сдачи Государственной итоговой аттестации.

Образовательная программа реализуется на русском языке.

3.3. Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)

В рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Организацией определен профиль: Технология мяса и мясных продуктов.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы - бакалавр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата - очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы

не предусмотрено.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий - *нет*.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Донецкой Народной Республики – русском языке

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы

Сетевая форма не используется

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества продукции (услуг)).

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{УК-2} В рамках поставленных задач

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	ресурсов и ограничений	<p>определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.</p> <p>ИДК-5_{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИДК-1_{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-2_{УК-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды.</p> <p>ИДК-3_{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4_{УК-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-5_{УК-3} Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	<p>ИДК-1_{УК-4} Выбирает стиль делового общения на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-2_{УК-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Донецкой Народной Республики и с государственного языка Донецкой Народной Республики на иностранный.</p> <p>ИДК-3_{УК-4} Ведет деловую переписку на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>корреспонденции. ИДК-4_{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5}. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2_{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3_{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1_{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2_{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3_{УК-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-7. Способен поддерживать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-1_{УК-7}. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2_{УК-7}. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3_{УК-7}. Соблюдает и пропагандирует</p>

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2 _{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3 _{УК-9} Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4 _{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-10} Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида. ИДК-2 _{УК-10} Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		ИДК-3 _{УК-10} Владеет навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Знает основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения. ИДК-2 _{УК-11} Умеет правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве. ИДК-3 _{УК-11} Умеет давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство. ИДК-4 _{УК-11} Владеет навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве. ИДК-5 _{УК-11} Владеет навыками применения на практике антикоррупционного законодательства, правовой квалификации коррупционного поведения и его пресечения.

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		<p>ИДК-3_{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>ИДК-4_{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p>
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ИДК-1_{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья</p> <p>ИДК-2_{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья</p> <p>ИДК-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ИДК-1_{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ИДК-2_{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности</p> <p>ИДК-3_{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании</p>
Технологические	ОПК-4. Способен	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
процессы	осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Не предусмотрены

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализы требований, предъявляемых к выпускникам)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере				

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)				
Тип задач профессиональной деятельности научно-исследовательский				
Проведение исследований по качеству и безопасности сырья животного происхождения в соответствии с утвержденными методиками	Процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения на разных этапах	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы	Анализ опыта
Технология производства продукции из сырья животного происхождения	Исследования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности и технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения.	ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
			Делает выводы и применяет их в практике	
Тип задач профессиональной деятельности организационно-управленческий				
Организация и осуществление технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Продукты питания из сырья животного происхождения, технологическое оборудование, технологические процессы	ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Анализ опыта
Планирование, организация и управление предприятиями пищевой промышленности, работающими	Предприятия производящие продукцию из сырья животного происхождения	ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Анализ опыта

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
ми на сырье животного происхождения		предприятия	ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве	
Тип задач профессиональной деятельности производственно-технологический				
Технология производства продукции из сырья животного происхождения, проектирование процессов с помощью информационных технологий	Информационное поле о продукции питания животного происхождения, средства компьютеризации и методы работы с ними в данном поле	ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам	Анализ опыта
Технология производства продукции из сырья животного происхождения, проектирование помещений и технологические линии оборудования	Сырье животного происхождения, технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения, технологические линии оборудования и расстановка оборудования	ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-6} Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2 _{ПК-6} Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-6} Разрабатывает	ПС «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	я для осуществления производства		планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Тип задач профессиональной деятельности - проектный				
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	Предприятия пищевой промышленности, работающих на сырье животного происхождения, производственные процессы, технологическое оборудование	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Анализ опыта
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	Предприятия пищевой промышленности, работающих на сырье животного происхождения	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2 _{ПК-8} Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3 _{ПК-8} Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий	Анализ опыта

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества продукции (услуг))				
Тип задач профессиональной деятельности научно-исследовательский				
<p>Патентная работа и защита авторских прав, изобретательской деятельности, системный анализ и управление</p>	<p>Законодательные акты средства и методы, порядок проведения патентного поиска и анализа</p>	<p>ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации</p>	<p>ИДК-1_{ПК-9} Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления ИДК-2_{ПК-9} Составляет отчеты для информирования разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне научно-технического развития по соответствующим направлениям, о существующих объектах интеллектуальной собственности ИДК-3_{ПК-9} Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера</p>	<p>ПС «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий»</p>
Тип задач профессиональной деятельности проектный				
<p>Разработка проектов по коммерциализации интеллектуальных прав на результаты исследовательской деятельности</p>	<p>Право собственности на технологии производства продукции из животного сырья</p>	<p>ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской</p>	<p>ИДК-1_{ПК-10} Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование ИДК-2_{ПК-10} Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных</p>	<p>ПС «Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий»</p>

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
ти		деятельности и средств индивидуализации	компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ ИДК-3 _{ПК-10} Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники	

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО, ГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 162 з.е.</i>

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
1	Обязательная часть:	117,5 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	89,5 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>Не менее 24 з.е.</i>
	Обязательная часть:	-
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	24 з.е.
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	<i>Не менее 9 з.е.</i>
	Государственный экзамен	1,5 з.е.
	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	7,5 з.е.
Объем программы		240 з.е.

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
1. Дисциплины, указанные в ФГОС ВО и ГОС ВО	
1.1. Философия	3 з.е./ 1,25%
1.2. История (история России, всеобщая история)	3 з.е./ 1,25%
1.3. Иностранный язык	7 з.е./ 2,9%
1.4. Безопасность жизнедеятельности	3 з.е./ 1,25%
1.5. Физическая культура и спорт	2 з.е./ 0,83%
2. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в соответствии с приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, Университета	
2.1. Основы охраны труда	1,5 з.е./ 0,62%
3. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в	

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
<i>качестве обязательных</i>	
3.1. Менеджмент	4 з.е./ 1,67%
3.2. Маркетинг	3 з.е./ 1,25%
3.3. Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	5 з.е./ 2,08%
3.4. Физика	4 з.е./ 1,67%
3.5. Физическая и коллоидная химия	3 з.е./ 1,25%
3.6. Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	4 з.е./ 1,67%
3.7. Органическая химия	3 з.е./ 1,25%
3.8. Биохимия	4 з.е./ 1,67%
3.9. Электротехника и электроника	3 з.е./ 1,25%
3.10. Технология продуктов из гидробионтов	3 з.е./ 1,25%
3.11. Технология мяса и мясных продуктов	6 з.е./ 2,46%
3.12. Технология продуктов и организация мини-производств	3 з.е./ 1,25%
3.13. Общие технологии пищевых производств	3 з.е./ 1,25%
3.14. Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения	3 з.е./ 1,25%
3.15. Проектирование предприятий пищевой промышленности	3 з.е./ 1,25%
3.16. Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания	3 з.е./ 1,25%
3.17. Процессы и аппараты пищевых производств	3 з.е./ 1,25%
3.18. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	3 з.е./ 1,25%
3.19. Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)	6 з.е./ 2,46%
3.20. Тепло- и хладотехника	3 з.е./ 1,25%
3.21. Экономика и управление предприятий отрасли	3 з.е./ 1,25%
3.22. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3 з.е./ 1,25%
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	117,5 з.е./ 48,95%

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	<i>не менее 144з.е. / 60 %</i>

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета Университета, обеспечивающих качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов содержит элективные дисциплины (модули), в объеме 37,0 з.е. и 432 часа по дисциплине физическая культура и спорт.

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 6,0 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

5.3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 76 рабочих программ учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Программами учебных дисциплин по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов:

ПРОГРАММА учебной дисциплины **Б.1.Б.1 «Философия»** (Разработчики: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением обучающимися общефилософскими методами мышления и познания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 _{УК-5} Учитывает историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение
- Тема 2. Основные исторические типы классической философии
- Тема 3. Основные направления и концепции современной философии
- Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение
- Тема 5. Общетеоретическая философия. Философия бытия (онтология)
- Тема 6. Философия сознания (феноменология)
- Тема 7. Философия познания (гносеология)
- Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы
- Тема 9. Практическая философия: социальная философия, философская антропология, философия культуры, философия глобальных проблем. Общество как предмет социальной философии
- Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии
- Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры
- Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.2 «Иностранный язык»

(Разработчик: Белан Н.В., Грицак И.В.)

Цель учебной дисциплины:

Главной целью курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию

мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Освоение курса иностранного языка /базовый уровень/ также призвано обеспечить:

- повышение способности учебной самостоятельности в плане самообразования;
- становление и развитие когнитивных и исследовательских умений;
- формирование умений информационной культуры;
- способность к философскому подходу, абстрактному мышлению, анализу, синтезу, обобщению;
- становление гражданской позиции вместе с воспитанием толерантного отношения к духовным и культурным ценностям разных стран и народов.

В основе учебной программы положен принцип коммуникативной направленности, включающий в себя преобладание проблемно-речевых и творческих упражнений над чисто языковыми, репродуктивно-тренировочными, а также использование аутентичных ситуаций обучения; развитие умений спонтанного реагирования в процессе коммуникации; психологическая готовность участвовать в реальном иноязычном общении в повседневных ситуациях.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование лексического запаса иностранного языка профессиональной направленности, расширение знаний базовой грамматики – включение грамматических конструкций, характерных для деловой и профессиональной коммуникации;
- формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование);
- совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-4. Способен осуществлять	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает стиль делового общения на

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	государственном языке и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2 _{ук-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык и с государственного языка на иностранный. ИДК-3 _{ук-4} Ведет деловую переписку на государственном языке и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-4 _{ук-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы быть, иметь.
- Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.
- Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.
- Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.
- Тема 5. Моя специальность. Continuous Tenses.
- Тема 6. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.
- Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.
- Тема 8. Будущее развитие технологий. Числительное.
- Тема 9. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.
- Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.
- Тема 11. Донецк - столица Донбасса. Времена глаголов.
- Тема 12. Славянская кухня. Времена глаголов.
- Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.
- Тема 14. Французская кухня. Времена глаголов.
- Тема 15. Британская кухня. Времена глаголов.
- Тема 16. Национальные кухни разных стран. Времена глаголов.
- Тема 17. Еда в Америке. Времена глаголов.
- Тема 18. Пищевая индустрия. Времена глаголов.
- Тема 19. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.
- Тема 20. В ресторане. Времена глаголов.
- Тема 21. Персонал ресторана. Времена глаголов.
- Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.
- Тема 23. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.
- Тема 24. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.
- Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.

Тема 26. Современные способы приготовления пищи. Числительное. Словообразование.

Тема 27. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.

ПРОГРАММА учебной дисциплины Б.1.Б.3 «Менеджмент»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины: формирования фундаментальных знаний по менеджменту, способов, механизмов и инструментов системного управления организацией; приобретение навыков разработки и принятия адекватных управленческих решений в практике деятельности предприятий.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами, понятиями и категориями менеджмента;
- изучить принципы и функции менеджмента; систему методов управления; содержание процесса и технологии управления;
- вооружить системой знаний относительно основ планирования, организационной деятельности, осуществления мотивирования и контролирования; коммуникационного процесса; руководства и лидерства, стилей управления; эффективности менеджмента;
- обеспечить формирование у обучающихся умений и навыков практического решения управленческих проблем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2 _{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3 _{УК-9} . Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4 _{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	профессиональной сферах.
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-10} Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида. ИДК-2 _{УК-10} Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей. ИДК-3 _{УК-10} Владеет навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ИДК-3 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие и сущность менеджмента.

Тема 2. Методология менеджмента и управленческие решения.

Тема 3. Процесс управления в организации.

- Тема 4. Планирование как общая функция менеджмента.
 Тема 5. Организационная деятельность как общая функция менеджмента.
 Тема 6. Мотивация как функция менеджмента.
 Тема 7. Контроль и регулирование как общие функции управления.
 Тема 8. Руководство и лидерство.
 Тема 9. Информация и коммуникации в менеджменте.
 Тема 10. Эффективность менеджмента.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.4 «Маркетинг»
(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся научного мировоззрения и специальных знаний по теории, методологии маркетинга, овладение универсальными и общепрофессиональными компетенциями, выработки умений и навыков осуществления конкретной управленческой деятельности предприятия на основе маркетинга для удовлетворения потребностей целевого рынка и обеспечения эффективной деятельности предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с терминологией, понятийным аппаратом маркетинга; сущность маркетинга и его современные концепции, основные методы маркетинговых исследований, маркетинговая ценовая политика предприятия, маркетинговая политика распределения, маркетинговая политика коммуникаций; обеспечение выработки умений и навыков организации и контроля маркетинга в практике деятельности предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2 _{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3 _{УК-9} . Умеет дифференцированно использовать

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4 _{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 ОПК-1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические и методологические основы маркетинга ресторанного хозяйства.
- Тема 2. Маркетинговые исследования - основа определения рыночных возможностей предприятий ресторанного хозяйства.
- Тема 3. Разработка комплекса маркетинговых усилий в ресторанном бизнесе.
- Тема 4. Управление структурой предлагаемых на рынок продуктов.
- Тема 5. Разработка и внедрение на рынок новых продуктов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.5 «История (история России, всеобщая история)»

(Разработчик: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации о сущности социально-экономических, политических и культурных процессов в истории России через призму тенденций развития мирового сообщества; систематизация обобщающей характеристики истории России в хронологической последовательности от первобытного общества до периода современности; расширение и закрепление исторических знаний обучающихся; формирование в учащих вузов целостного представления о роли России в системе развития мировых цивилизаций.

Задачи учебной дисциплины:

- определить основные этапы и закономерности исторического развития России с позиций научности и историзма;

- рассмотреть главные события и приоритетные тенденции в истории России на основе метода анализа и синтеза;
- раскрыть характерные особенности и отличительные черты формирования социальной структуры российского общества;
- создать логически обоснованный арсенал интеллектуальных знаний обучающихся для дальнейшего изучения различных аспектов и сегментов Российского государства: экономики, политики, культуры;
- сформировать в учащиеся высшей школы навыки умения самостоятельного мышления, активного участия в дискуссиях и политических диспутах, толерантно интерпретируя собственные и альтернативные точки зрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 _{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. История как наука. Земли России в древности.
- Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.
- Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).
- Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).
- Тема 5. Россия на рубеже XVI-XVII вв.
- Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).

Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).

Тема 8. Россия в начале XX века.

Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.

Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.

Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).

Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).

Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.

Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.6 «Физическая культура и спорт»

(Разработчик: Хижняк В.В.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{ук-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 2. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 6. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

ПРОГРАММА

Учебных дисциплин Б.1.Б.7. «Высшая математика»

(Разработчики: Скрыпник С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математического формулирования экономических задач; воспитание у обучающихся математической культуры, которая включает в себя ясное понимание необходимости математической составляющей в общей подготовке экономиста; выработка представления о роли и месте высшей математики в современной цивилизации и мировой культуре, развитие навыков логического мышления, оперирование абстрактными объектами и корректного использования математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.

Задачи учебной дисциплины:

развитие логического мышления у обучающихся, освоение обучающимися теоретических основ высшей математики как базы современных концепций математического моделирования; формирование навыков применения аппарата высшей математики в экономических исследованиях общего характера и в профессиональной практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-3 _{ук-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Элементы линейной и векторной алгебры.
- Тема 2. Аналитическая геометрия.
- Тема 3. Предел числовой последовательности и функции. Замечательные пределы.
- Тема 4. Бесконечно-малые и бесконечно-большие величины. Непрерывность функции.
- Тема 5. Дифференциал функции одной переменной. Основные теоремы дифференциального исчисления.
- Тема 6. Дифференцирование функции нескольких переменных.
- Тема 7. Исследование функции одной переменной и построение ее графика.
- Тема 8. Применение производной для нахождения наибольших (наименьших) значений функции.
- Тема 9. Исследование функции нескольких переменных на экстремум, условный экстремум.
- Тема 10. Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные методы интегрирования.
- Тема 11. Интегрирование тригонометрических и иррациональных функций. Интегрирование правильных рациональных дробей.
- Тема 12. Определенный интеграл. Его свойства. Применение определенного интеграла.
- Тема 13. Несобственный интеграл.
- Тема 14. Задачи, приводимые к дифференциальным уравнениям. Основные понятия. Дифференциальные уравнения I порядка: с разделенными переменными, однородные, линейные.
- Тема 15. Дифференциальные уравнения II порядка, допускающие понижение порядка. Дифференциальные уравнения II порядка линейные с постоянными коэффициентами.
- Тема 16. Числовые ряды. Необходимое условие сходимости. Достаточные признаки сходимости знакопостоянных рядов.
- Тема 17. Знакопеременные числовые ряды. Условная и абсолютная сходимости. Степенные ряды. Область сходимости.
- Тема 18. Разложение элементарных функций в ряды Тейлора и Маклорена. Применение рядов в приближенных вычислениях.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.8 «Информатика и компьютерная техника.

Информационные системы и технологии»

(Разработчик: Шеринёва А.В.)

Цель учебной дисциплины: формирование у будущих специалистов современного уровня информационной и компьютерной культуры, приобретение знаний об использовании компьютерной техники для решения профессиональных задач.

Задачи учебной дисциплины: приобретение практических навыков работы на современной компьютерной технике и использования современных информационных технологий для решения различных задач в учебной и практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли. ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение. Основные понятия дисциплины. Техническое и программное обеспечение ПК.
- Тема 2. Использование Internet для формирования базы знаний технолога.
- Тема 3. Создание сложных документов в текстовом редакторе MS Word.
- Тема 4. Создание электронных презентаций в среде MS PowerPoint.
- Тема 5. Табличный процессор Microsoft Excel – создание таблиц и диаграмм.
- Тема 6. Консолидация данных.
- Тема 7. Использование стандартных функций Microsoft Excel.
- Тема 8. Построение баз данных.
- Тема 9. Создание запросов к базе данных.
- Тема 10. Технология построения форм для реляционной базы данных.
- Тема 11. Построение отчетов в базе данных.
- Тема 12. Основы алгоритмизации и программирования. Общие сведения о языке Visual Basic.
- Тема 13. Проектирование линейных и ветвящихся вычислительных процессов.
- Тема 14. Проектирование вычислительных процессов с помощью элементов управления.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.9 «Физика»
(Разработчик: Романенко И.Д.)

Цель учебной дисциплины:

расширение знаний обучающихся об окружающем природном мире, что способствует формированию у обучающихся научного мировоззрения и современного физического мышления; изучение основных физических положений, законов

Задачи учебной дисциплины:

способствовать общему культурному росту человека, который будет занят в сфере науки и техники, а также заложить теоретические основы будущей профессии. Эта задача курса физики распределяется на две: тактическую (ближайшую), что обеспечивает возможность продолжения учебы в университете и усвоение общеинженерных и специальных дисциплин, а также стратегическую - подготовить специалиста, который творчески мыслит и способен применять в своей работе новейшие достижения науки и техники, а также специализироваться в случае необходимости в новых отраслях.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы механики и молекулярной физики. Кинематика, динамика поступательного и вращательного движения материальной точки.

Тема 2. Механическая энергия. Законы сохранения. Динамика вращательного движения твердого тела. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Изопроцессы. Основное уравнение

Тема 3. МКТ. Явления переноса. Внутренняя энергия, работа, теплота. Законы термодинамики. Энтропия. Свойства жидкостей и твердых тел

Тема 4. Электродинамика. Колебания и волны. Электростатика. Закон Кулона. Напряженность и потенциал.

Тема 5. Вещество в электрическом поле. Постоянный электрический ток. Законы Ома, Джоуля-Ленца в интегральной и дифференциальной формах.

Тема 6. Электромагнетизм. Законы Био-Савара-Лапласа, Ампера, Лоренца. Электромагнитная индукция, сила Лоренца.

Тема 7. Гармонические колебания механические и электромагнитные. Маятники. Волны

Тема 8. Оптика.

Тема 9. Атомная и ядерная физика. Законы геометрической оптики. Интерференция света. Дифракция, дисперсия, поляризация света.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.10 «Неорганическая химия»
(Разработчик: Сибирцева И.А.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области общей и неорганической химии, обеспечивающей основу подготовки бакалавра, достаточной для решения производственно-технологических, организационно-управленческих, научно-исследовательских и проектных задач, в т.ч. задач по созданию веществ и материалов с заданными свойствами.

Задачи учебной дисциплины:

формирование современных представлений об электронном строении атомов и молекул; теорий химической связи в соединениях различных типов; строения веществ в различных агрегатных состояниях; основных закономерностей протекания химических процессов с целью оптимизации условий для их практической реализации; методов описания химических равновесий в растворах электролитов; особенностей строения и свойств координационных соединений; важнейших методов исследования структуры и свойств неорганических веществ; современных тенденций развития неорганической химии и неорганического материаловедения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
поставленных задач	ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные понятия и законы химии. Строение веществ.

Тема 2. Важнейшие понятия и законы общей химии. Закон эквивалентов, определение молярных масс эквивалентов простых и сложных веществ.

Тема 3. Современные представления об электронном строении атома. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева как основа для изучения химических и физических свойств простых и сложных веществ.

Тема 4. Основные типы и характеристики химической связи. Гибридизация атомных орбиталей и пространственная конфигурация молекул.

Тема 5. Растворы и их значение в пищевой промышленности. Растворы. Растворимость веществ и ее зависимость от внешних условий. Способы выражения концентрации вещества в растворе.

Тема 6. Теория электролитической диссоциации, степень и константа диссоциации, сильные и слабые электролиты. Ионные уравнения реакций. Водородный показатель и методы его практического определения. рН пищевых систем. Гидролиз солей. Произведение растворимости солей. Буферные системы и их значение в пищевой промышленности.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции. Окислительно-восстановительные реакции и их виды. Метод полуреакций.

Тема 8. Важнейшие окислители и восстановители. Процессы, которые происходят при хранении и переработке пищевого сырья. Порча продуктов питания. Понятие о комплексных соединениях.

Тема 9. Химия элементов продуктов питания. Общая характеристика s-, p-, d-элементов и их типичные представители. Минеральные вещества в пищевых продуктах и их значение для жизнедеятельности человека.

Тема 10. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.11 «Физическая и коллоидная химия»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области физической и коллоидной химии, освоение методов физико-химических исследований сырья и материалов, понимание взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

формирование комплексных знаний для предсказания направления протекания химических реакций, лежащих в основе различных технологических процессов, способности проводить определенные исследования и соответствующие расчеты, делать необходимые заключения, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.п.), применять на практике полученные знания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Химическая термодинамика и фазовые равновесия. Основы химической термодинамики и термохимических методов исследования.

Тема 2. Химическое равновесие в гомогенных и гетерогенных системах. Фазовое равновесие в однокомпонентных, двухкомпонентных и трехкомпонентных системах.

Тема 3. Свойства растворов и окислительно-восстановительные процессы. Коллигативные свойства растворов и методы анализа, основанные на них. Растворы электролитов, окислительно-восстановительные процессы.

Тема 4. Электрохимия и химическая кинетика. Понятие об электродвижущих силах, электрохимические методы анализа.

Тема 5. Основы химической кинетики и катализа. Кинетические методы исследований.

Тема 6. Основы коллоидной химии. Поверхностные явления и адсорбция.

Тема 7. Понятие о дисперсных системах и их свойствах. Коллоидные растворы и их свойства.

Тема 8. Микрогетерогенные системы и их свойства. Растворы ВМС, их свойства и применение в пищевой промышленности.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.12 «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний в области аналитической химии, освоение методов физико-химических исследований сырья и материалов, понимание взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции..

Задачи учебной дисциплины:

формирование способности проводить определенные исследования и соответствующие расчеты, делать необходимые заключения, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.п.), применять на практике полученные знания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методы качественного анализа пищевой продукции. Теоретические основы аналитической химии. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.

Тема 2. Количественные методы контроля пищевой продукции. Гравиметрический метод анализа.

Тема 3. Количественный анализ пищевых продуктов. Типы гравиметрических определений и расчеты в титриметрии.

Тема 4. Количественные методы контроля пищевой продукции. Титриметрический метод анализа. Основы титриметрического метода анализа.

Тема 5. Методы кислотно-основного титрования. Методы окислительно-восстановительного титрования. Метод комплексонометрического титрования.

Тема 6. Физико-химические методы анализа сырья и материалов. Физико-химические методы контроля пищевой продукции. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.13 «Органическая химия»

(Разработчик: Сибирцева И.А.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний основных закономерности протекания химических реакций между органическими веществами, свойства особо важных классов органических соединений, особенно тех, которые входят в состав пищевого сырья и продуктов питания, генетическую связь между различными классами органических соединений.

Задачи учебной дисциплины:

изучение классификации, номенклатуры и изомерии органических соединений; рассмотрение строения органических соединений и химических свойств важнейших классов органических веществ; изучение важнейших промышленных и лабораторных способов получения органических соединений; овладение основными методами и приёмами экспериментальной работы, навыками сборки простейших приборов для очистки и синтеза органических веществ; формирование у обучающихся основ профессионального мышления и безопасной работы при синтезе и анализе органических соединений.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
поставленных задач	ИДК-5 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{опк-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{опк-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Углеводороды. Теоретические основы органической химии.

Тема 2. Насыщенные углеводороды. Ненасыщенные углеводороды. Ароматические углеводороды, генетическая связь между углеводородами.

Тема 3. Кислородсодержащие соединения. Спирты и фенолы. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты, гидрокси- и кетокислоты. Эфиры. Жиры.

Тема 4. Углеводы. Моносахариды. Олигосахариды. Полисахариды.

Тема 5. Азотсодержащие и гетероциклические соединения. Амины. Аминоспирты. Аминокислоты.

Тема 6. Белки. Гетероциклические соединения.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.14 «Биохимия»

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование систематизированных знаний и умений в области биохимии, связанных с особенностями биохимических процессов в живых организмах как базы для развития профессиональных и специальных компетенций.

Задачи учебной дисциплины:

обеспечение условий для активизации познавательной деятельности обучающихся, овладение основными терминами и понятиями прикладной биохимии, формулирование основных задачи физико-химического анализа; ознакомление с основными областями практического применения современных биохимических методов биохимии, установление области и границ применимости различных методов; получение информации о современных методах биохимических и молекулярно-биологических исследований, получивших широкое практическое применение и овладение ими.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы статической биохимии. Аминокислоты, белки, ферменты, витамины. Структурная организация, классификация, биологические функции. Химическая и биологическая функция аминокислот, входящих в состав белков. Строение, свойства и классификация белков.

Тема 2. Строение ферментов. Номенклатура и классификация ферментов. Механизм действия ферментов. Основы ферментативного катализа.

Тема 3. Общие понятия о витаминах и витаминоподобных веществах. Функции витаминов и их классификация.

Тема 4. Основы статической биохимии. Углеводы. Липиды. Структурная организация, классификация, биологические функции. Биологическая функция углеводов. Классификация углеводов.

Тема 5. Классификация и биологическая функция липидов.

Тема 6. Основы динамической биохимии. Обмен углеводов, липидов и белков. Основы биоэнергетики.

Тема 7. Переваривание белков в желудочно-кишечном тракте. Процессы гниения и обезвреживания продуктов распада белка в кишечнике. Катаболизм белков и аминокислот в тканях человека. Пути обмена аминокислот. Образование и обезвреживание аммиака.

Тема 8. Переваривание и всасывание липидов. Обмен липидов в тканях человека. Окисление и синтез липидов. Метаболизм кетоновых тел. Биохимические основы прогорание жиров. Расщепление полисахаридов в желудочно-кишечном тракте человека. Особенности всасывания углеводов. Синтез и распад гликогена.

Тема 9. Аэробное и анаэробное окисление глюкозы. Регуляция обмена веществ. Цикл трикарбоновых кислот.

Тема 10. Дыхательная цепь. Нейрогуморальная система. Классификация и биологическая функция гормонов.

ПРОГРАММА

Учебной дисциплины Б.1.Б.15 «Прикладная механика»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся навыков проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка инженеров технологических специальностей в области прикладной механики в такой мере, чтобы они могли использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, уметь правильно и рационально эксплуатировать механизмы и машины применяемые в области профессиональной компетенции, составлять технические задания инженерам-конструкторам на разработку механизмов и устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенций</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение в курс «прикладная механика», «детали машин».

Тема 2. Соединение деталей.

Тема 3. Цилиндрические зубчатые передачи.

Тема 4. Конические зубчатые передачи

Тема 5. Червячные передачи.

Тема 6. Силы, действующие в червячном зацеплении.

Тема 7. Передачи гибкой связью.

Тема 8. Валы и оси и их опоры.

Тема 9. Муфты: назначение и классификация.

Тема 10. Приводы технологических машин.

ПРОГРАММА

**учебной дисциплины Б.1.Б.16. «Инженерная графика.
Компьютерная графика»**

(Разработчик: Севаторов Н. Н.)

Цель учебной дисциплины:

развитие пространственного мышления у обучающихся и на основе этого практическая реализация в виде чертежей различной зависимости между геометрическими образами. Выработка знаний и навыков, необходимых обучающимся для выполнения и чтения технических чертежей, выполнения эскизов деталей, а также понимание взаимодействия сложных частей и принципа действия изображенных на чертежах технических изделий.

Задачи учебной дисциплины:

обучение способам получения определенных изображений на плоскости геометрических элементов пространства, основанные на ортогональном параллельном проецировании, и умений решать инженерные задачи графическими средствами, приобретение навыков исполнения и чтения чертежей (представление объекта по его изображению).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенций</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Комплексные чертежи точки.
- Тема 2. Изображение отрезков прямых на комплексном чертеже
- Тема 3. Плоскость.
- Тема 4. Способы преобразования проекций.
- Тема 5. Многогранники.
- Тема 6. Кривые поверхности.
- Тема 7. Правила оформления чертежей.
- Тема 8. Сопряжение.
- Тема 9. Виды.
- Тема 10. Аксонометрические изображения.
- Тема 11. Простые разрезы
- Тема 12. Система AutoCAD.
- Тема 13. Построение геометрических фигур.
- Тема 14. Команды объектных привязок.
- Тема 15. Оформление чертежей.
- Тема 16. Простое редактирование.

- Тема 17. Нанесение размеров.
 Тема 18. Сложное редактирование.
 Тема 19. Конструктивные прямые.
 Тема 20. Формирование текста.
 Тема 21. Штриховка.
 Тема 22. Сплайновые кривые.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.17 «Экология»
(Разработчик: Зотова И.А.)

Цель учебной дисциплины: заключается в приобретении обучающихся экологического мышления, основ экологической культуры, понимании отрасли знаний «Экология» во всем ее многообразии, а также применении полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины: изучение дисциплины предусматривают овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения экологической безопасности функционирования предприятия, учреждения, организации, а также формирование личной ответственности за обеспечение экологического благополучия окружающей среды, материальных и культурных ценностей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных си	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).
	ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.
	ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций.
	ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Экология как наука. Основные разделы Экологии
 Тема 2. Глобальные экологические проблемы

- Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду
 Тема 4. Инженерная защита окружающей среды
 Тема 5. Государственное управление в сфере защиты окружающей среды
 Тема 6. Пути решения экологических проблем
 Тема 7. Экологический менеджмент. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности
 Тема 8. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды
 Тема 9. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.

ПРОГРАММА

Учебной дисциплины Б.1.Б.18 «Электротехника и электроника»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний физических основ функционирования современных элементов электрических устройств, принципов работы электроустановок и их характеристик, электронных схем и функциональных узлов аналоговой и цифровой электроники и микроэлектроники, а также, практических навыков в области физического эксперимента по изучению их характеристик.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка обучающихся к самостоятельному проведению технического обслуживания электроустановок и электрооборудования в отрасли, теоретическая и практическая подготовка инженеров неэлектротехнических специальностей в области электротехники и электроники в такой мере, чтобы они могли выбирать необходимые электрические, электронные и микропроцессорные устройства и оснастку, уметь их правильно и рационально эксплуатировать и составлять технические задания инженерам-электрикам на разработку электрических частей автоматизированных устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенций</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-1_{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья</p> <p>ИДК-2_{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья</p> <p>ИДК-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
---	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Постоянный ток.

Тема 2. Переменный ток.

Тема 3. Магнитные цепи.

Тема 4. Трёхфазные цепи переменного тока.

Тема 5. Электрические измерения и приборы.

Тема 6. Трансформаторы.

Тема 7. Электрические машины

Тема 8. Электрооборудование для автоматического и ручного управления в электрических цепях.

Тема 9. Электрическое освещение

Тема 10. Полупроводниковые приборы.

Тема 11 Микропроцессорная техника.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.19 «Безопасность жизнедеятельности»

(Разработчик: Толстых А.С.)

Цель учебной дисциплины: изучения дисциплины заключается в приобретении обучающимся компетенций, знаний, умений и навыков для осуществления профессиональной деятельности по специальности с учетом риска возникновения техногенных аварий и природных опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и привести к неблагоприятным последствиям на объектах ведения хозяйства, а также формирования у обучающихся ответственности за личную и коллективную безопасность.

Задачи учебной дисциплины: изучения дисциплины предусматривает овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения безопасности персонала и защиты населения в опасных и чрезвычайных ситуациях и формирования мотивации по усилению личной ответственности за обеспечение гарантированного уровня безопасности функционирования объектов отрасли, материальных и культурных ценностей в пределах научно-обоснованных критериев приемлемого риска.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей

Тема 2. Естественные угрозы и характер их проявлений и действий

Тема 3. Техногенные опасности и их последствия

Тема 4. Социальные опасности

Тема 5. Применение риск-ориентированного подхода для построения моделей ЧС

Тема 6. Менеджмент безопасности

Тема 7. Управление силами и средствами ОХ во время ЧС

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.20 «Технология продуктов из гидробионтов»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование теоретических знаний и практических навыков в области рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству пищевой ценности продукции, оптимизация технологического процесса на основе энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение технологии основных рыбных продуктов и гидробионтов, требования к их качеству сырья и готовых продуктов.

- изучение холодильной обработки, посол, копчения, технологии стерилизованной продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение.
- Тема 2. Классификация рыбных пород и их характеристика.
- Тема 3. Методы переработки гидробионтов в пищевой промышленности.
- Тема 4. Физико-химические изменения гидробионтов при переработке.
- Тема 5. Холодильная технология.
- Тема 6. Основные принципы и способы консервирования.
- Тема 7. Технология соленой рыбной продукции и пресервов.
- Тема 8. Технология копченой, сушеной и вяленой рыбопродукции.
- Тема 9. Производство стерилизованных консервов.
- Тема 10. Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбного сырья.
- Тема 11. Технология производства рыбных кормовых фаршей, кормовой продукции из гидробионтов.
- Тема 12. Технология производства жира (технический жир, медицинский жир).

ПРОГРАММА **учебной дисциплины Б.1.Б.21 «Технология мяса и мясных** **продуктов»**

(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний в области технологии мяса и мясной продукции, ассортимента продукции, особенностях химического состава сырья, технологии производства, направленных на сохранение качественных характеристик или получение новых видов продукции из животного сырья.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных нормативных и технических документов, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов; - приобретение навыков в разработке и организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой мясной продукции; - формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий в производстве мяса и мясных продуктов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Технология производства мяса и мясных полуфабрикатов. Введение. Роль мясопродуктов в питании человека Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление обучающихся с возможными рисками освоения дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля. Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая

ценность. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки

Тема 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Тепло- и массообмен мяса с окружающей средой. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.

Тема 3. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублима-ционной сушки, закономерности тепло – и массопереноса в различные периоды сушки. Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.

Тема 4. Производство сырых полуфабрикатов. Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.

Тема 5. Технология колбасного производства. Производство колбасных, соленых и копченых изделий Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним. Подготовка основного сыр

Тема 6. Технология мясных консервов. Производство мясных баночных консервов Ассортимент и принципы клас-сификации консервов. Требования стандартов к качеству продукции. Виды сырья и требования к нему. Виды тары и их характеристика Технологический процесс производ

Тема 7. Технология продуктов вторичного назначения на основе мясного сырья. Влияние сушки на свойства мясных продуктов Современный отечественный и зарубежный опыт. Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях.

Тема 8. Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. Технологический процесс производства. Обоснование технологических процессов и техника производств

Тема 9. Производство яйцепродуктов; характеристика яиц Строение, состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность яиц и его компонентов. Требования к качеству яиц. Хранение яиц. Технологический процесс получения мороженых и сухих яйцепродуктов. Упаковка, маркировка.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.22 «Технология продуктов и организация мини-производств»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ технологий пищевых продуктов в условиях мини-производств, развитие навыков самостоятельного анализа процессов производства продуктов питания животного происхождения в условиях мини-производств.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии мини-производств, изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке, изучение основных этапов производства продуктов питания в условиях мини-производств, определение ассортимента продуктов питания животного происхождения на мини-производствах, научное обоснование выбора параметров технологических процессов производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Технология мяса и мясопродуктов.

Тема 2. Технология консервирования мясного сырья.

Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц. Характеристика сырья. Особенности технологии кулинарных изделий из мяса птицы, колбас, ветчинной продукции, консервированной продукции в условиях мини-производств.

Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.

Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки.

Тема 6. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции.

Тема 7. Технология производства мягких сыров, полученных термокислотным способом.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.23 «Общие технологии пищевых производств»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение бакалаврами необходимых базовых теоретических и практических знаний, позволяющие управлять технологическими процессами в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения, оптимизации рецептур и улучшения качества готовой продукции и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками, рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству, биологической ценности и экологической безопасности продукции.

Задачи учебной дисциплины:

формирование первичных профессиональных умений и навыков; подготовка бакалавров к осознанному и углубленному изучению дисциплин профессионального цикла; формирование практических профессиональных умений и навыков; формирование основных научно-практических знаний в области технологии мяса и мясных продуктов; получение знаний о видах и способах подготовки сырья для предприятий переработки мяса; овладение навыками организации производственного контроля качества сырья; усвоение начал физико-химических и биохимических процессов переработки мясного сырья; усвоение навыков эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
	ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
	ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Первичная обработка сырья
- Тема 2. Консервирование сырья и готовой продукции холодом
- Тема 3. Посол пищевого сырья
- Тема 4. Копчение, сушка и вяление как способ консервирования пищевого сырья.
- Тема 5. Стерилизация как физический способ консервирования
- Тема 6. Производство колбасных изделий
- Тема 7. Технология молока и молочных продуктов
- Тема 8. Технология производства жиров и продуктов на их основе
- Тема 9. Производство яйцепродуктов; характеристика яиц

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.24 «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование знаний физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения, получение практических умений обучающихся по организации производства по переработке.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Технологические системы и процессы пищевых производств. Основные закономерности пищевых технологий.

Тема 2. Характеристика и изменения белков в технологическом процессе

Тема 3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе

Тема 4. Углеводы в технологическом процессе производства продукции общественного питания

Тема 5. Изменения химического состава, цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов

Тема 6. Физико-химические основы технологии. Структурообразование в дисперсных системах

Тема 7. Биохимические и микробиологические основы технологии. Ферменты в пищевых технологиях

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.25 «Проектирование предприятий пищевой промышленности»

(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий мясной отрасли.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий мясной отрасли, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций на предприятиях мясной отрасли.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли

Тема 2. Здания промышленных предприятий и их элементы

Тема 3. Этапы проектирования зданий и сооружений

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.26 «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственной, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой продукции и оказываемых услуг с применением современных средств измерений.

Задачи учебной дисциплины:

освоить общие понятия, цели, задачи метрологии, стандартизации. Овладеть современными методами, методиками и средствами измерения, используемыми в профессиональной деятельности. Особое внимание уделить вопросу

подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Метрология. Теоретические основы метрологии. Закон «Об обеспечении единства». Эталоны. ГКиН.

Тема 2. Стандартизация и техническое регулирование. Подтверждение соответствия. Техническое регулирование. Стандартизация

Тема 3. Инженерное оборудование промышленных зданий. Водоснабжение и канализация; отопление и вентиляция. Водоснабжение предприятий отрасли, оборотная вода, снабжение горячей водой. Системы отопления, нагревательные приборы. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха. Паро-, холодо- и электроснабжение. Охрана окружающей среды. Технико-экономическая часть. Амортизационные отчисления, себестоимость продукции, срок окупаемости.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.27 «Процессы и аппараты пищевых производств»

(Разработчики: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование знаний процессов и аппаратов пищевых производств, подготовка обучающихся к производственно-технологической деятельности, связанной с пищевыми производствами

Задачи учебной дисциплины:

-изучение основных принципов организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностей и аппаратурного оформления процессов, методик расчета процессов и аппаратов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

**учебной дисциплины Б.1.Б.28 «Ветеринарно-санитарная экспертиза
мяса и мясных продуктов»**

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование знаний, умений и навыков в области заболеваний животных, производства и реализации безопасной продукции на основе действующих нормативных документов.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью мясной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы инфекционных заболеваний, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных заболеваний общих для человека и животных.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.

Тема 2. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.

Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных

Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

Тема 6. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота

Тема 7. Технология убоя и первичной переработки птицы

Тема 8. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы

Тема 9. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства

Тема 10. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса.

Тема 11. Лимфатическая система и ее значение

Тема 12. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.

Тема 13. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях

Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах, при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.29. «Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)»

(Разработчик (-ки): Миронова Н.А.)

Цель учебной дисциплины:

Подготовка обучающихся к производственно-технологической деятельности, связанной с пищевыми производствами. Овладение обучающимися навыками проектирования элементов оборудования, методами их расчета, оформления тестовых и графических материалов в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД.

Задачи учебной дисциплины:

- Ознакомить обучающихся с основными принципами организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностями и с аппаратурным оформлением процессов;

- Обеспечить усвоение обучающимися методик расчета процессов и оборудования общественного питания;

- Научить обосновывать предложения по совершенствованию технологических процессов и оборудования общественного питания;
- Осмысление глубины отдельных вопросов (частей) материала, что должно заставить обучающегося более сознательно подойти к изучению этих частей;
- Понимание незавершенности дисциплины, как в научном, так и в методическом плане, то есть ее развитие.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции животного происхождения, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции животного происхождения и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация машин и аппаратов для переработки продуктов животного происхождения.
- Тема 2. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов.
- Тема 3. Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов.
- Тема 4. Оборудование для производства сливочного масла.
- Тема 5. Оборудование для производства творога.
- Тема 6. Оборудование для производства сыра.
- Тема 7. Сушильное оборудование.
- Тема 8. Оборудование для фасования сухих молочных продуктов.

- Тема 9. Оборудование для упаковывания сухих молочных продуктов.
 Тема 10. Физические основы получения холода.
 Тема 11. Схемы и циклы компрессионных машин.
 Тема 12. Оборудование для крупного, среднего и тонкого измельчения мясного сырья.
 Тема 13. Оборудование для перемешивания мясного сырья.
 Тема 14. Оборудование для шприцевания мясного сырья.
 Тема 15. Оборудование для формования мясного сырья.
 Тема 16. Оборудование для термической обработки мясного сырья.
 Тема 17. Оборудование для упаковывания мяса и мясных продуктов.
 Тема 18. Рыбоочистительное оборудование.
 Тема 19. Рыборазделочное оборудование.
 Тема 20. Оборудование для упаковывания рыбы.
 Тема 21. Компрессора для торгового холодильного оборудования.
 Тема 22. Теплообменные аппараты холодильных машин.
 Тема 23. Холодильные агрегаты.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.30 «Тепло- и хладотехника»
(Разработчик: Карнаух В.В.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование знаний обучающихся в области тепло-, хладотехники, создание фундамента для усвоения профилирующих дисциплин, развитие навыков и умения творческого использования основных закономерностей тепло-, хладотехники при решении конкретных задач в области пищевой промышленности.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение основных законов термодинамики и методов их применения для анализа и расчета процессов, используемых в тепловых и холодильных машинах; получение навыков работы с литературными и электронными базами справочных данных; освоение методов расчета термодинамических процессов в разнообразных теплоэнергетических и низкотемпературных установках; освоение методов термодинамического анализа и оценки эффективности процессов и циклов теплосиловых, теплонасосных и холодильных установок.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные понятия и определения термодинамики. Уравнение состояния идеального газа.

Тема 2. Газовые смеси. Теплоемкость идеальных газов и их смесей.

Тема 3. Первый и второй законы термодинамики.

Тема 4. Влажный воздух: процессы обработки, расчетные диаграммы.

Тема 5. Реальные газы: уравнение состояния, процессы.

Тема 6. Циклы тепловых машин и установок.

Тема 7. Физические основы получения холода. Циклы холодильных машин.

Тема 8. Введение в теплообмен. Теплопроводность – как простой вид теплообмена.

Тема 9. Конвективный теплообмен.

Тема 10. Теплообмен излучением.

Тема 11. Сложный теплообмен. Теплообменные аппараты в пищевой и холодильной индустрии.

ПРОГРАММА**учебной дисциплины Б.1.Б.31 «Экономика и управление
предприятий отрасли»**

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение обучающимися комплексных знаний о принципах и закономерностях функционирования предприятия как хозяйственной системы, о методах планирования и управления деятельностью предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

овладение знаниями в области управления ресурсным потенциалом предприятий отрасли; принципов организации производственного процесса; организация финансово-экономической деятельности предприятия; получение навыков планирования деятельности и управления предприятием; изучение основ анализа и методов оценки эффективности; выработка управленческих решений в целях повышения эффективности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Структура национальной экономики.
- Тема 2. Предприятие – основное звено экономики.
- Тема 3. Имущество и источники финансирования предприятия.
- Тема 4. Основные фонды.
- Тема 5.оборотный капитал предприятия.
- Тема 6. Трудовые ресурсы предприятия.
- Тема 7. Основы организации производственного процесса.
- Тема 8. Издержки производства и себестоимость продукции.
- Тема 9. Оценка эффективности хозяйственной деятельности и состояния баланса.
- Тема 10. Цена и ценообразование.
- Тема 11. Планирование деятельности предприятия.
- Тема 12. Стратегия развития предприятия.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.32 «Основы охраны труда»

(Разработчик: Блинов В.Р.)

Цель учебной дисциплины:

Обучение обучающихся методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях и организациях

Задачи учебной дисциплины:

Ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях, в учреждениях и организациях; изучение вопросов производственной санитарии в структурных подразделениях, методов нормализации санитарно-гигиенических условий труда и пожарной безопасности

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося

должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных си</p>	<p>ИДК-1_{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2_{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3_{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4_{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Организация и управление охраной труда.
- Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.
- Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.
- Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.
- Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.
- Тема 6. Факторы пожаро- и взрывоопасности, технические решения по их устранению.
- Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.33 «Анатомия и гистология
сельскохозяйственных животных»
(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование у обучающихся основополагающие теоретические и практические навыки в гистологии и анатомии сельскохозяйственных животных.

Задачи учебной дисциплины:

–формирование у обучающихся знаний о наиболее общих закономерностях в гистологии и анатомии сельскохозяйственных животных, показать взаимосвязь всех процессов в жизнедеятельности живого организма;

–познакомить обучающихся с основными закономерностями морфологическое строение клеток, тканей, органов, систем органов и их классификацию;

–дать представление обучающимся о новых понятиях и знаниях: разных типов гистологических тканей, строения различных органов сельскохозяйственных животных и использования продуктов животноводства;

–показать практическую важность изучения методов оценки здорового состояния органов и тканей сельскохозяйственных животных и протекающих в них гистологических и анатомических процессов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов используемых в производстве продукции из сырья животного происхождения ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ОПК-3} Знает и имеет практические знания по процессам, протекающим в современном технологическом оборудовании

Тема 9. Внешнее строение парнокопытных и непарнокопытных сельскохозяйственных животных и свиней.

Тема 10. Строение опорно-двигательной системы сельскохозяйственных животных.

Тема 11. Строение пищеварительной системы сельскохозяйственных животных.

Тема 12. Дыхательная система сельскохозяйственных животных.

Тема 13. Строение нервной системы сельскохозяйственных животных.

Тема 14. Репродуктивная и выделительная системы сельскохозяйственных животных.

Тема 15. Болезни и иммунная система сельскохозяйственных животных

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.1 «Этика и эстетика»
(Разработчик: Тоцкий И.М.)

Цель учебной дисциплины: сформировать у обучающихся представление о структуре и сущности феномена этики и эстетики в системе философских знаний, развитие интереса к мировоззренческим нравственным и эстетическим проблемам, стимулирование потребности к нравственной оценке происходящего в стране, мире, собственной жизни.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование понимания обучающимися места и роли морали в духовной и практической жизнедеятельности, проявление нравственных качеств, определяющих формы культурной жизнедеятельности человека;
- освоение идеала прекрасного и его реализация в профессиональной и социальной деятельности;
- воспитание нравственной и эстетической культуры на основе культурных и художественно-эстетических ценностей русской и мировой культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 _{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Этика как область философского знания.

Тема 2. Основные категории этики

- Тема 3. Нравственный идеал и проблема смысла жизни.
 Тема 4. Этика общения.
 Тема 5. Эстетика как философская наука
 Тема 6. Эстетические учения.
 Тема 7. Искусство как феномен культуры
 Тема 8. Природа и сущность искусства, его роль в эстетическом воспитании.
 Тема 9. Современные эстетические теории.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.2 «Социология»
(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины: формирование знаний о социальной реальности и качественных представлений о процессах и явлениях общественной жизни; овладение обучающимися методами построения теоретических моделей социальных явлений и процессов; ознакомление обучающихся с основными понятиями и концепциями социологии, системой социальных связей различного уровня и способах их регулирования.

Задачи учебной дисциплины:

- показать значимость социально-гуманитарного знания и его роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- сформировать научное мировоззрение и методологическую четкость мышления;
- осмыслить специфику социологического подхода к пониманию сути социальных явлений и процессов, социальной деятельности и поведения в обществе;
- изучить понятийно-категориальный аппарат социологии;
- привить навыки применения методологии социального познания в практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-3 _{УК-3} Анализирует возможные последствия

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	<p>личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4_{УК-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-5_{УК-3} Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития.</p> <p>ИДК-2_{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Социология как наука. Основные этапы ее развития.
- Тема 2. Общество как социальная система.
- Тема 3. Социология личности.
- Тема 4. Социальные институты общества.
- Тема 5. Процессы социальной динамики.
- Тема 6. Социальные нормы как регуляторы социального взаимодействия.
- Тема 7. Социология отклоняющегося поведения.
- Тема 8. Социология культуры.
- Тема 9. Социология конфликта.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.3 «Русский язык и культура речи»

(Разработчик: Войлошникова В.Э.)

Цель учебной дисциплины:

формирование основ коммуникативной компетенции будущего высококвалифицированного специалиста, образцовой современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала, а также систематизация и корректировка знаний обучающихся в области русского правописания.

Задачи учебной дисциплины: познакомить с системой норм русского литературного языка на фонетическом, лексическом, словообразовательном, грамматическом уровне; дать теоретические знания в области нормативного и целенаправленного употребления языковых средств в деловом и научном общении; сформировать практические навыки и умения в области составления и продуцирования различных типов текстов, предотвращения и корректировки возможных языковых и речевых ошибок, адаптации текстов для устного или письменного изложения; сформировать умения, развить навыки общения в различных ситуациях общения; сформировать у обучающихся сознательное отношение к своей и чужой устной и письменной речи на основе изучения её коммуникативных качеств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает стиль делового общения на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2 _{УК-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Донецкой Народной Республики и с государственного языка Донецкой Народной Республики на иностранный. ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-4 _{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура речи как раздел лингвистики и как личностная характеристика человека. Язык, речь, общение.

Тема 2. Русский язык как живой, национальный, государственный и мировой язык. Литературный язык как образцовый вариант языка.

Тема 3. Понятие языковой нормы. Становление нормы. Коммуникативная целесообразность нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества. Признаки нормы. Основные типы норм. Средства кодификации языковых норм.

Тема 4. Орфографические нормы русского языка.

Тема 5. Правописание гласных и согласных в корне слова.

Тема 6. Правописание гласных после шипящих и ц.

Тема 7. Правописание согласных: (проверяемые и непроверяемые, звонкие, глухие и непроизносимые согласные; двойные согласные; сочетания согласных).

Тема 8. Употребление ь (ер) и ь (ерь). Правописание мягкого знака после шипящих в конце слова.

Смысловый модуль 2. ОРФОГРАФИЯ

Тема 9. Правописание приставок.

Тема 10. Правописание суффиксов и окончаний существительных. Синтаксические функции существительных.

Тема 11. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Синтаксические функции прилагательных.

Тема 12. Правописание сложных слов.

Тема 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов. Синтаксические функции глаголов.

Тема 14. Н и НН в суффиксах разных частей речи.

Тема 15. Правописание и употребление наречий.

Тема 16. Правописание и употребление служебных частей речи, предлоги, союзы, частицы.

Тема 17. Правописание НЕ с разными частями речи. Правописание НЕ с разными частями речи.

Тема 18. Пунктуация в простом неосложненном предложении (знаки препинания в конце предложения, тире между членами предложения).

Тема 19. Пунктуация в осложненном предложении. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.

Тема 20. Пунктуация в предложениях, осложненных обособленными членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений и обстоятельств. Знаки препинания в предложениях с союзами КАК, СЛОВНО и др.

Тема 21. Пунктуация в предложениях со словами и конструкциями, грамматически не связанными с предложением.

Тема 22. Пунктуация в сложносочиненном предложении.

Тема 23. Пунктуация в сложноподчиненном предложении.

Тема 24. Пунктуация в бессоюзном сложном предложении.

Тема 25. Пунктуация при прямой речи и цитатах.

Тема 26. Орфоэпические нормы русского литературного языка.

Тема 27. Акцентологические нормы русского литературного языка.

Тема 28. Лексические нормы русского литературного языка.

Тема 29. Морфологические нормы русского литературного языка.

Тема 30. Синтаксические нормы русского литературного языка.

Тема 31. Активные процессы в современном русском языке в области произношения, ударения, словообразования, морфологии, лексики, синтаксиса.

Тема 32. Речь как речевая деятельность. Речь как текст, продукт речевой деятельности.

Тема 33. Требования к тексту. Типы речи.

Тема 34. Система функциональных стилей русского языка.

Тема 35. Современная концепция культуры речи: функциональные разновидности литературного языка.

Тема 36. Научный стиль. Особенности, сфера применения, черты, функции, основные признаки; лексико-грамматические особенности. Термины и терминосистемы. Интернациональный характер научной терминологии.

Тема 37. Жанры научного стиля: аннотация, отзыв, реферат, тезисы, конспект, курсовая работа. Цитирование. Оформление библиографического списка.

Тема 38. Официально-деловой стиль: черты, сфера применения, языковые особенности. Подстили официально делового стиля. Использование формул вежливости в документе.

Тема 39. Жанры официально-делового стиля. Оформление заявления, объяснительной записки, доверенности, расписки, резюме, автобиографии, характеристики.

Тема 40. Публицистический стиль: сфера функционирования, языковые особенности. Средства эмоциональной выразительности. Жанры публицистики. Реклама. Язык рекламы. Ораторская речь.

Тема 41. Задачи, стоящие перед выступающим, способы изложения материала, типичные ошибки. Общие принципы построения выступления. Принцип краткости и детальности. Принцип последовательности. Принципы усиления и результативности.

Тема 42. Спор, диспут, дискуссия, полемика. Основные особенности. Принципы ведения полемики. Полемические приемы. Уловки в споре и способы защиты от них. Аргумент. Виды аргументов.

Тема 43. Разговорная речь. Условия функционирования, основные особенности. Спонтанность и неподготовленность. Непосредственное участие говорящих. Неофициальность отношений. Закон языковой экономии. Специфика использования языковых средств. Основные жанры. Беседа. Разговор.

Тема 44. Речевой этикет как совокупность речевых формул, обслуживающих общение. Правила поведения в типичных речевых ситуациях.

Тема 45. Система обращений в современном русском языке. Формулы извинения. Ситуация отказа. Этикетные требования к невербальным средствам общения.

Тема 46. Телефонный разговор. Правила ведения телефонного разговора.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.4 «Правоведение»
(Разработчик: *Пефтиев О.В.*)

Цель учебной дисциплины:

сформировать представление о становлении и развитии государственно-правовых явлений, категорий, механизма осуществления государственной власти, правовой системы в целом.

Задачи учебной дисциплины:

развитие правовой и политической культуры обучающихся; формирование культурно-ценностного отношения к праву, закону, социальным ценностям правового государства; выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций, навыков реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 ук-2 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 ук-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 ук-2 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 УК-2 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 УК-2 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 УК-11 Знает основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения. ИДК-2 УК-11 Умеет правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в Антикоррупционном законодательстве. ИДК-3 УК-11 Умеет давать оценку коррупционному поведению и применять на практике Антикоррупционное законодательство. ИДК-4 УК-11 Владеет навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве. ИДК-5 УК-11 Владеет навыками применения на практике антикоррупционного законодательства, правовой квалификации коррупционного поведения и его пресечения.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие и структура общества и государства.
- Тема 2. Классификация государств.
- Тема 3. Понятие и источника права.
- Тема 4. Понятие правомерного поведения и юридической ответственности
- Тема 5. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор и контракт, условия работы.
- Тема 6. Трудовая дисциплина. Трудовые споры.
- Тема 7. Общая характеристика конституционного права.
- Тема 8. Осуществление народовластия в государстве.
- Тема 9. Понятие гражданского права. Гражданско-правовые отношения.
- Тема 10. Гражданско-правовые правомочия (соглашения). Договоры и их виды.
- Тема 11. Право собственности, его содержание и защита.
- Тема 12. Понятие наследства и наследование.
- Тема 13. Теория преступления.
- Тема 14. Ответственность за уголовные правонарушения. Теория наказания.
- Тема 15. Понятие и сущность административного права.
- Тема 16. Органы государственного регулирования.

ПРОГРАММА

Учебная дисциплина Б.1.В.5 «Экономическая теория. Экономика»

(Разработчик (-ки): Дмитриченко Л.А.)

Цель учебной дисциплины: формирование рационального экономического мышления у обучающихся на основе изучения принципов и законов, определяющих поведение хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование современного экономического мышления определенного типа, экономической психологии и современного мировоззрения обучающихся;
- формирование представления о принципах функционирования рыночной экономики, о ее преимуществах и недостатках по сравнению с другими экономическими системами;
- выявление многовариантности экономического развития, разработка средств достижения поставленных экономических целей на основе исследования исторических корней современных экономических проблем;
- обеспечение усвоения знаний о методах воздействия государственной экономической политики на поведение экономических агентов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1ук-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2ук-1 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3ук-1 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4ук-1 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5ук-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание дисциплины и ее задачи. Понятие экономики и этапы ее развития.

Тема 2. Экономика древнего мира и средневековья.

Тема 3. Промышленный переворот и становление капиталистического способа производства.

Тема 4. Экономическое развитие ведущих стран мира в послевоенный период.

Тема 5. Глобализация как этап новейшей истории.

Тема 6. Основные государственные функции при рыночной экономике. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.

Тема 7. Структура правовых отношений в экономике.

Тема 8. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.

Тема 9. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов.

Тема 10. Экономические функции государства. Правовое, финансовое, социальное регулирование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.6 «Интеллектуальная собственность»

(Разработчик: *Пефтиев О.В.*)

Цель учебной дисциплины:

овладение знаниями о содержании интеллектуальной собственности как одной из фундаментальных экономических категорий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий и категорий интеллектуальной собственности и основных нормативных актов, регулирующих правоотношения в сфере охраны и защиты авторских прав; обеспечение интеллектуального и социального развития личности путем обучения основам правовых и экономических аспектов интеллектуальной собственности; воспитание у обучающихся высокой правовой культуры и правосознания, уважения к законам, необходимости их неукоснительного исполнения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 ук-2 Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 ук-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 ук-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{ук-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2 _{ук-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{ук-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущность интеллектуальной собственности. Правовое обеспечение интеллектуальной собственности.

Тема 2. Объекты и субъекты права интеллектуальной собственности.

Тема 3. Договоры в сфере интеллектуальной собственности.

Тема 4. Международно-правовая охрана интеллектуальной собственности.

Тема 5. Общие основы защиты прав интеллектуальной собственности.

Тема 6. Защита права интеллектуальной собственности на коммерческие наименования и торговые марки.

Тема 7. Защита права интеллектуальной собственности на промышленный образец и на компоновку интегральных схем.

Тема 8. Правовая охрана нетрадиционных объектов интеллектуальной собственности.

Тема 9. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.7 «Политология»

(Разработчики: Одинцова Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование научных представлений о политической сфере, закономерностях функционирования политической системы общества, современных политических отношений, процессов, технологий; формирование политической культуры и интереса к политическим проблемам современности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение истории дисциплины, основных этапов развития политической мысли и основных теорий политики; ознакомление обучающихся с основными категориями и понятиями политологии, классическими, общепринятыми в мировой политической науке концепциями и подходами; воспитание нравственности, гражданственности и толерантности на основе современной политической культуры; развитие творческого мышления и самостоятельности суждений; развитие умения логически мыслить, вести дискуссии по вопросам внутренней и внешней политики; выработка способности использовать методики политологического анализа в решении специальных профессиональных проблем, работать с разнообразными источниками.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 ук-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 ук-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 ук-5 Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2 ук-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3 ук-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Политология как наука и учебная дисциплина.

- Тема 2. История становления и развития политической мысли.
 Тема 3. Политика и политическая власть.
 Тема 4. Политическая система. Государство в политической системе общества
 Тема 5. Политические режимы и политические идеологии в обществе.
 Тема 6. Политические партии, партийные системы и общественно-политические движения.
 Тема 7. Политическая культура как социальный феномен.
 Тема 8. Политические конфликты.
 Тема 9. Международные отношения и внешняя политика государства.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.8 «Педагогика»
(Разработчик: Нафанец Е.А.)

Цель учебной дисциплины: формирование педагогического сознания слушателей, базовой системы знаний о человеке как целостно развивающемся индивиде, личности, субъекте деятельности и индивидуальности; о социально-психологических закономерностях его становления, развития в образовательной среде; о себе самом как субъекте образовательной деятельности, развивающейся личности, самоопределяющемся профессионале; развитие у слушателей: а) педагогического мышления, способствующего выделению, описанию, анализу и прогнозированию педагогических фактов и явлений, исходя из закономерностей педагогической науки, на основе понимания сущности педагогической теории; б) умения разрабатывать и применять современные образовательные технологии, выбирать оптимальные стратегии преподавания и цели обучения, использовать результаты научных исследований для совершенствования образовательного процесса.

Задачи учебной дисциплины: сформировать у обучающихся умение: обеспечить единство теоретической и практической профессионально-педагогической компетентности бакалавра; способствовать развитию широкой эрудиции обучающегося по проблемам образования, способствовать формированию педагогического сознания; создать условия для профессионального самоопределения и самореализации бакалавра в сфере профессиональной педагогической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{ук-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{ук-1} Критически оценивает надежность

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{ук-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{ук-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{ук-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{ук-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{ук-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания. ИДК-2 _{ук-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{ук-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{ук-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2 _{ук-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{ук-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Педагогика как наука.
- Тема 2. Дидактика как педагогическая теория обучения
- Тема 3. Процесс обучения как целостная система.
- Тема 4. Принципы обучения. Развитие, воспитание и социализация личности.
- Тема 5. Методы обучения.
- Тема 6. Воспитание как педагогическое явление. Общие закономерности и принципы воспитания
- Тема 7. Воспитание как целостный педагогический процесс

Тема 8. Развитие, воспитание и социализация личности.

Тема 9. Социальное пространство воспитательного процесса.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.8 «Культурология»
(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины: предоставление обучающимся знаний о системе материальной, духовной и художественной культуры; о закономерностях развития культуры, взаимодействии и взаимосвязи элементов культуры и их системном обосновании; формирование научного гуманистического, толерантного мировоззрения, ценностного отношения к человеку, его правам и свободам, способности к межкультурному диалогу.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение исторических типов культур, специфики мирового культурного процесса и места в нём отечественной культуры, как составной части мировой культуры;
- понимание социальной значимости культурологического образования; усвоение этических и эстетических основ современного искусства, что крайне необходимо для формирования творческого потенциала современного специалиста;
- воспитание уважительного отношения к прошлому своей страны и духовному наследию предков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития. ИДК-2 _{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Культура – феномен человечества.
Тема 2. Базисные элементы культуры. Современные тенденции развития культуры.
Тема 3. Происхождение и ранние формы культуры.
Смысловой модуль 2. Исторические типы культур.
Тема 4. Культура древних цивилизаций.
Тема 5. Культура Древней Индии и Древнего Китая.
Тема 6. Античная культура.
Тема 7. Культура арабо-мусульманского мира.
Тема 8. Западноевропейская культура.
Тема 9. Отечественная культура.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.9 «Психология»
(Разработчик: Давыденко Э.Н.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать целостное представление о сложности психической жизни человека, понимание социально-психической сущности личности, социальных факторов психического развития. Раскрыть индивидуальные и социально-психические особенности человека для формирования коммуникативных и интерактивных способностей, для понимания поведения индивидов и групп.

Задачи учебной дисциплины:

1) изучение объективных психических закономерностей, психических процессов, психических свойств личности и психических особенностей деятельности человека; 2) изучение качественных (структурных) особенностей психических процессов, как отражений объективной действительности; 3) анализ становления и развития психических явлений в связи с обусловленностью психики объективными условиями жизни и деятельности человека; 4) изучение физиологических механизмов, лежащих в основе психических процессов; 5) раскрыть свойства, особенности и закономерности психики и ее уровней; 6) содействовать внедрению психологических знаний в практическую жизнедеятельность людей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3 Способен осуществлять	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{ук-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3 _{ук-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{ук-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 _{ук-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 _{ук-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{ук-9} Позволяет на основе совокупности ценностей, потребностей, мотивов, адекватных целям и задачам инклюзивного обучения, мотивировать себя на выполнение определенных профессиональных действий. ИДК-2 _{ук-9} Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности. ИДК-3 _{ук-9} Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ).

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Содержание и значение психологии.
- Тема 2. Психика и сознание.
- Тема 3. Психология деятельности и поведения человека.
- Тема 4. Познавательные психические процессы.
- Тема 5. Эмоционально-волевые процессы и состояния.
- Тема 6. Индивидуально-психические особенности личности.
- Тема 7. Психология личности. Теории личности.
- Тема 8. Психология общения.
- Тема 9. Психология групп и коллективов.

ПРОГРАММА учебной дисциплины Б.1.В.9 «Логика»

(Разработчик: Давыденко Э.Н.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить обучающимся фундаментальное понимание сущности логики как науки о принципах, операциях, законах и формах мышления и интеллектуального средства познания в ее историческом развитии, а также ее места, значения и роли в развитии культуры мышления

Задачи учебной дисциплины:

- усвоение теоретических положений традиционной формальной логики;
- усвоение понятийного аппарата традиционной формальной логики;
- формирование умения определять формы мышления, их разновидности и сущность, правильно строить логические рассуждения в процессе мышления;
- овладение логическими приемами образования понятий, определения и классификации понятий, логическими операциями с объемом и содержанием понятий, анализом видов понятий, отношений между ними, их делением;
- выработку умения формулировать суждения, анализировать их логическую структуру, определять распространенность терминов в суждении, классифицировать суждения, выделять их виды, анализировать отношения между суждениями, в том числе при помощи логического квадрата, решать задачи по логическому квадрату;
- выработку умения формулировать непосредственное и опосредованное умозаключение как законченное рассуждение, усвоение основных видов опосредованного умозаключения – дедукции, индукции, традукции (аналогии), их логической структуры, способов их построения, а также методов мышления и познавательной деятельности, производных от них;
- способность выстраивать аргументированное и доказательное рассуждение, использовать аргументацию и ее приемы, основные виды доказательства;
- способствовать выработке культуры дискуссий и полемики по проблемным вопросам.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3 _{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИДК-4 _{УК-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5 _{УК-3} Соблюдает установленные нормы и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 <small>УК-6</small> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 <small>УК-6</small> Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 <small>УК-6</small> Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и значение логики как науки
- Тема 2. Краткая история развития логики
- Тема 3. Понятие как форма мышления
- Тема 4. Суждение как форма мышления
- Тема 5. Дедуктивное умозаключение как форма мышления
- Тема 6. Индуктивное и традуктивное умозаключение как формы мышления
- Тема 7. Логические законы мышления
- Тема 8. Логические основы аргументации

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.10 «Естественнонаучная картина мира»

(Разработчик: Измайлова Д.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся научного мировоззрения, теоретической и методологической базы для понимания процессов, происходящих в современной науке, современной естественнонаучной картины мира, включающей взаимосвязанное целостное представление о природе на основе обобщения знаний и концепций различных естественных наук.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение основных проблем, закономерностей, истории и тенденций развития современного знания, усвоение фундаментальных категорий, методов и принципов познания мира;
- развитие у обучающихся навыков анализа природных явлений, включая процессы формирования и развития природы от микромира до Вселенной и Человека;

- формирование у обучающихся навыков критического осмысления действительности, основ эволюционного, системного, синергетического, антропного и др. принципов исследования, понимания отличия науки от околонучного знания;
- формирование у обучающихся восприимчивости к проблематике естествознания, понимания незавершенности и открытости процесса научного познания;
- приобретение обучающимися умения обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания и современной картины мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Наука как социальный феномен.
- Тема 2. Основные естественнонаучные картины мира.
- Тема 3. Концепции органической природы.
- Тема 4. Концепции происхождения жизни на Земле.
- Тема 5. Ноосферная концепция В.И. Вернадского.
- Тема 6. Теории антропогенеза.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.10 «Религиоведение»
(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

изучение религии как составной части духовной жизни современного общества и человечества в целом, ее места в цивилизационном развитии человечества.

Задачи учебной дисциплины:

- способствовать широкой гуманитарной, общекультурной подготовке обучающихся;
- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о происхождении и сущности религии, ее исторических формах;
- углубить понимание обучающимися содержания свободы совести как духовного явления и ее роли в жизни общества;

- научить обучающихся осуществлять социально-философский анализ современных социальных проблем, обусловленных конфессиональной спецификой;
- дать обучающимся основные рекомендации по взаимодействию с представителями различных конфессий в процессе будущей профессиональной деятельности и социальной жизни.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития ИДК-2 _{УК-5} Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Определение религии. Понятие «религии».
- Тема 2. Происхождение религии и первобытные верования.
- Тема 3. Национальные религии Древнего мира.
- Тема 4. Религия древних славян.
- Тема 5. Буддизм.
- Тема 6. Христианство. Православие
- Тема 7. Христианство. Католицизм. Протестантизм.
- Тема 8. Ислам.
- Тема 9. Современные нетрадиционные культы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.11 «Микробиология пищевых продуктов» (Разработчик: Бровко О.Г.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в определении роли микробиологии в производстве и потреблении продовольствия, в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний человека, которые связаны с использованием опасных в микробиологическом отношении пищевых продуктов и возможностями управления здоровьем человека через безопасное питание

Задачи учебной дисциплины:

предоставление обучающимся необходимых для их специальности знаний, связанных с микробиологическим загрязнением окружающей среды, основ микробиологии производства и потребления продукции, принципов и методов

микробиологической экспертизы пищевых продуктов, учета свойств микроорганизмов при хранении товаров народного потребления

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет, задачи микробиологии, и ее связь с товароведением. История развития микробиологии.

Тема 2. Правила работы в микробиологической лаборатории. Строение оптического микроскопа и техника микроскопии. Техника приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов.

Тема 3. Основы классификации и морфологии микроорганизмов.

Тема 4. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.

Тема 5. Важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование.

Тема 6. Микрофлора тела человека, воды, воздуха производственных помещений, предприятий общественного питания и санитарные требования к ним.

Тема 7. Понятие об инфекциях и иммунитете. Свойства патогенных микроорганизмов.

Тема 8. Наиболее распространенные пищевые инфекции. Пищевые отравления: пищевые интоксикации и токсикоинфекции.

Тема 9. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения.
Тема 10. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.12 «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения»

(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний, умений и навыков в области комплексной, безотходной технологии переработки животноводческого сырья и вторичных ресурсов на пищевые и кормовые цели с учетом обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными сведениями по рациональным комплексным безотходным способам переработки мясного и молочного сырья; получение профессиональных навыков по использованию вторичного сырья, изысканию новых способов обработки нетрадиционного сырья

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Изучение показателей качества вторичного молочного сырья
Тема 2. Изучение технологии напитков из обезжиренного молока, пахты и сыворотки
Тема 3. Безмембранные способы выделения белковых концентратов
Тема 4. Производство казеината натрия пищевого жидкого
Тема 5. Технологии переработки крови сельскохозяйственных животных для получения ингредиентов и продуктов функционального назначения
Тема 6. Технологии глубокой переработки коллагенсодержащего сырья

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.13 «Системы менеджмента качества пищевой продукции»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение существующей системы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях промышленности; изучение перечня документов и механизмов документооборота в организации безотходной технологии переработки сырья и получение высококачественной продукции, решение задач производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение первичного учета сырья; - нормирование расхода материальных ресурсов; - учет поступления и расхода сырья на выработку готовой продукции; - изучение видов и форм учетно-отчетных документов и технологической нормативной документации.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-5 Способен управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и

	использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие качества. Основные термины и определения
- Тема 2. Качество как объект управления.
- Тема 3. Показатели качества и их оценка
- Тема 4. Управление качеством в организации.
- Тема 5. Методология управления качеством
- Тема 6. Статистические методы оценки и контроля качества
- Тема 7. Комплексные системы управления качеством
- Тема 8. Международная стандартизация и сертификация

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.14 «Автоматизация производственных процессов»

(Разработчик: Гладкая А.Д.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний в области теоретических основ и функционирования систем контроля, автоматического управления технологическими процессами производства продуктов животного происхождения. Формирование представлений о перспективах развития автоматизации.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка студентов к самостоятельному решению задач по автоматизации технологических процессов пищевой промышленности, определения уровня и степени автоматизации производственного процесса и его составляющих, проектирования автоматических систем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3. Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ИДК-1 _{ПК-3} . Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработки сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов. ИДК-3 _{ПК-3} . Организует выполнение технологических операция производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК-6. Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	ИДК-2 _{ПК-6} . Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

технологических линиях.	
-------------------------	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные сведения об автоматических системах.
- Тема 2. Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем автоматизации.
- Тема 3. Типовые функциональные схемы автоматизации
- Тема 4. Измерительные схемы приборов
- Тема 5. Приборы для измерения и регулирования давления
- Тема 6. Приборы для измерения и регулирования температуры
- Тема 7. Приборы для измерения и регулирования уровня.
- Тема 8. Приборы для измерения и регулирования влажности.
- Тема 9. Приборы для измерения и регулирования массы, объема, расхода.
- Тема 10. Автоматизация технологических процессов молочной промышленности
- Тема 11. Автоматизация технологических процессов мясной промышленности
- Тема 12. Автоматизация технологических процессов рыбной отрасли.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.15 «Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий»

(Разработчик: Кощавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся с основами архитектуры как основ науки о проектировании и строительстве, с устройством зданий и инженерного оборудования в них; формирование профессионального строительного мировоззрения на основе знания особенностей первых простых и более сложных строительных систем; воспитание навыков строительной культуры

Задачи учебной дисциплины:

изучение особенностей проектирования предприятий в зависимости от их специализации, мощности, вопросов организации производств с учетом условий промышленного проектирования предприятий; чтение и выполнение строительных чертежей; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования и выполнения строительных чертежей в ходе дипломного проектирования

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2 _{ПК-8} Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3 _{ПК-8} Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Здания и требования к ним, нагрузки и воздействия, классификация. Несущий остов и конструктивные системы зданий. Основания и фундаменты. Стены и отдельные опоры. Перекрытия и полы. Перегородки. Окна и двери. Крыши. Лестницы.

Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий. Бескаркасные здания. Здания с полным каркасом. Здания с неполным каркасом..

Тема 3. Основные строительные материалы. Классификация строительных материалов. Свойства строительных материалов (параметры состояния, гидрофизические, теплофизические, механические свойства, понятия марка и класс). Требования к материалам и изделиям. Керамические строительные материалы. Вяжущие вещества. Бетоны и строительные растворы, их свойства и применение. Железобетон, предварительно напряженный железобетон. Стекло и его разновидности. Лакокрасочные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы.

Тема 4. Основные положения проектирования. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве. Основные положения проектирования жилых и общественных зданий. Общие сведения о генеральном плане. Производственно-технологическая сетка как основа объемно-планировочного и конструктивного проектирования. Строительные оси. Понятия «шаг» и «пролет», «сетка колонн».

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.16 «Основы научных исследований»

(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений, направленных на организацию научной деятельности, планирования экспериментальных исследований и обработку полученных результатов.

Задачи учебной дисциплины:

- усвоить методику планирования и организации научных исследований;
- уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования;
- формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент;
- прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и формулировать выводы;
- составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике
ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	ИДК-1 _{ПК-9} Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления ИДК-2 _{ПК-9} Составляет отчеты для информирования разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне

	научно-технического развития по соответствующим направлениям, о существующих объектах интеллектуальной собственности ИДК-3 _{ПК-9} Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Наука
- Тема 2. Научные кадры
- Тема 3. Методология научных исследований
- Тема 4. Основные источники научной информации. Виды научных изданий.
- Тема 5. Виды учебных изданий. Справочно-информационные издания
- Тема 6. Изучение источников научной информации. Составление списка использованных источников
- Тема 7. Студенческая научно-исследовательская работа
- Тема 8. Основы научной этики

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.16 «Патентоведение»

(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

является приобретение будущими специалистами-исследователями достаточных знаний относительно технического творчества в направлении создания прогрессивных технологий; изучение общих принципов работы с патентной документацией; овладение навыками самостоятельной подготовки и оформления документов, обеспечивающих правовую защиту объектов интеллектуальной свойства.

Задачи учебной дисциплины:

- усвоить методику планирования и организации научных исследований;
- уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования;
- формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент;
- прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и формулировать выводы;
- составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	<p>ИДК-1_{ПК-9} Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления</p> <p>ИДК-2_{ПК-9} Составляет отчеты для информирования разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне научно-технического развития по соответствующим направлениям, о существующих объектах интеллектуальной собственности</p> <p>ИДК-3_{ПК-9} Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера</p>
ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	<p>ИДК-1_{ПК-10} Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование</p> <p>ИДК-2_{ПК-10} Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ</p> <p>ИДК-3_{ПК-10} Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Международная система охраны промышленной собственности.
- Тема 2. Государственный контроль за выполнением лицензионных договоров и соглашений.
- Тема 3. Патентная документация как источник научно-технической информации.
- Тема 4. Система и принципы классификации изобретений.
- Тема 5. Промышленная собственность как часть интеллектуальной собственности и одна из важнейших сфер общественных отношений.
- Тема 6. Заявка на изобретение (полезную модель).
- Тема 7. Правовая охрана промышленных образцов, право и порядок получения

патента, права и обязанности вытекающих из патента на промышленный образец.

Тема 8. Виды знаков для товаров и услуг, функции, которые они выполняют.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.17 «Организация и управление
технологическими процессами на предприятиях отрасли»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

состоит в формировании у обучающихся комплекса знаний в области теоретических основ организации и управления технологическими процессами на производстве и умений практической организации производственных процессов на предприятиях

Задачи учебной дисциплины:

дать теоретические знания о сущности природы основных закономерностей, проблем организации производства в условиях развития рыночных форм хозяйствования, в т.ч. в условиях трансформации экономики; дать теоретические знания о принципах, формах, методах организации производства на предприятиях; научить методам проектирования и моделирования основных, вспомогательных и обслуживающих производственных процессов на предприятиях, новому формированию инфраструктуры предприятия; вооружить обучающихся знаниями методологии и методики планирования, организации анализа, оценки и проектирования производственной системы, проектирование ее организационной, производственной структуры, структуры управления, выбора уровня и структуры форм организации производства, определения типа производства, выявления путей совершенствования и повышения эффективности организации производственных процессов; сформировать знания и навыки в области организации производства на предприятиях и обеспечении эффективного функционирования производственных систем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы управления технологическими процессами. Теоретические знания о принципах, формах, методах организации производства на предприятиях.

Тема 2. Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления. Классификация СУТП. Роль микропроцессорной техники в процессе управления.

Тема 3. Методы и функции управления технологическими процессами.

Тема 4. Особенности управления непрерывными и периодическими процессами. Стандартизация в разработке систем управления; автоматические системы регулирования температуры, давления и других параметров технологических процессов пищевых производств.

Тема 5. Автоматизированные системы управления ТП; системы управления дисперсными процессами.

Тема 6. Системы управления типовыми объектами продуктов питания; использование информационных технологий в ТП пищевых производств.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.18 «Технология консервированных продуктов»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясо- и птицеперерабатывающей промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками

Задачи учебной дисциплины:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.
- освоение теоретических основ комплексной переработки мясного сырья с учетом современных технологий и оснащения технологических процессов;
- ознакомление с методами и средствами, необходимыми для комплексной переработки мясной продукции, а также производства мясных продуктов, вырабатываемых согласно ГОСТам, ТУ.
- изучение принципов организации проектирования и строительства предприятий мясного направления производства и переработки;
- приобретение навыков восприятия и анализа новой научной информации с целью использования в трудовой деятельности по специальности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ВЫВОДЫ
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сырье для мясной промышленности, получаемое после уоя и первичной переработки животных и птицы

Тема 2. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Общая характеристика процессов консервирования.

Тема 3. Технология консервного производства.

Тема 4. Консервирование мяса посолом. Химические изменения мяса при посоле.

Тема 5. Консервирование мяса высокими температурами. Теоретические основы консервирования мяса высокими температурами

Тема 6 Физико-химические изменения в мясе при стерилизации.

Тема 7. Холодильная обработка, как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.

Тема 8. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов.

Тема 9. Контроль качества консервированной продукции из мяса.

Тема 10. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.19 «Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли»

(Разработчик: Бровков О.Г.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании

Задачи учебной дисциплины:

- изучение: состояния отечественного рынка продовольственных товаров. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Технических регламентов на данную продукцию. Основ классификации пищевых продуктов, характеристики ассортимента и его идентификационных признаков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и задачи дисциплины.
- Тема 2. Классификация продовольственных товаров.
- Тема 3. Качество продовольственных товаров.
- Тема 4. Химический состав продовольственных товаров.
- Тема 5. Методы определения качества товаров.
- Тема 6. Хранение продовольственных товаров.
- Тема 7. Консервирование пищевых продуктов.
- Тема 8. Основы стандартизации и сертификации
- Тема 9. Маркировка потребительских товаров
- Тема 10. Штриховое кодирование товаров.
- Тема 11. Роль упаковочных материалов и тары
- Тема 12. Классификация, стандартизация и унификация тары для потребительских товаров
- Тема 13. Молоко и молочные товары: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.
- Тема 14. Кулинарное использование молока и молочных товаров.
- Тема 15. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.
- Тема 16. Яйца. Классификация. Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Упаковка.
- Тема 17. Яичные товары: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Тема 18. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве.

Тема 19. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование.

Тема 20. Продукты переработки рыбы, требования к качеству.

Тема 21. Кулинарное использование рыбного сырья.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.20 «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

состоит в том, чтобы дать будущим специалистам теоретические и практические знания о классификации методов исследования пищевого сырья и продуктов его переработки, и ознакомить с инструментальными и органолептическими методами исследования.

Задачи учебной дисциплины:

изучение: методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основ теории организации и ведения технологического контроля на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2_{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3_{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
<p>ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИДК-1_{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2_{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3_{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы</p>
<p>ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИДК-1_{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2_{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3_{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Современные подходы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа сырья и продуктов.

Тема 2. Общие сведения о работе в лаборатории.

Тема 3. Виды контроля качества сырья и продукции.

Тема 4 Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов

Тема 5. Спектральные и хроматографические методы исследования

Тема 6. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов

Тема 7. Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов

Тема 8. Исследование химического состава мяса и мясопродуктов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.21 «Учет и отчетность в предприятиях отрасли»

(Разработчик: Головащенко Е.М.)

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся компетенций путем освоения теоретических основ бухгалтерского учета и отчетности в предприятиях пищевой промышленности и приобретения практических навыков ведения учета и составления отчетности.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение теоретических положений бухгалтерского учета и отчетности, основанных на исторических традициях и современных тенденциях развития учетной науки;
- получение знаний об основных методах и способах формирования учетной информации, необходимой для составления бухгалтерской отчетности;
- приобретение практических навыков документирования хозяйственных операций предприятий пищевой промышленности;
- изучение методики бухгалтерского учета производственных запасов, расходов на производство и выпуск готовой продукции; прочих активов и обязательств, финансовых результатов, а также порядка составления отчетности на предприятиях пищевой отрасли.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-10} Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида. ИДК-3 _{УК-10} Владеет навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы бухгалтерского учета
- Тема 2. Бухгалтерский баланс
- Тема 3. Счета и двойная запись
- Тема 4. Документация, инвентаризация и формы бухгалтерского учета
- Тема 5. Учет операций с производственными запасами
- Тема 6. Учёт производственных расходов, выпуска и реализации продукции
- Тема 7. Учёт основных видов активов
- Тема 8. Учет обязательств и собственного капитала
- Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов
- Тема 10. Отчетность предприятий пищевой отрасли

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.22 «Технологические основы безопасности продуктов питания животного происхождения»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ безопасности пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания, освоение обучающимися теоретических знаний, методов контроля качества пищевой продукции

Задачи учебной дисциплины:

изучить нормативно-правовые акты, обеспечивающие переработку сырья животного и растительного происхождения; изучить современные методы контроля сырья животного происхождения. Овладеть практическими навыками применения методов математического анализа и моделирования, овладеть практическими навыками теоретического и экспериментального исследования; обработки текущей производственной информации и использование данных в управлении качеством продукции; организации и проведение контроля

ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические и методологические аспекты пищевой безопасности.

Тема 2. Научно – технический прогресс, проблемы экологии и безопасности населения.

Тема 3. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов.

Тема 4. Экологические факторы и их действие на организм человека.

Тема 5. Пути контаминации пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние на здоровье человека.

Тема 6. Влияние ксенобиотиков на здоровье человека. Антипищевые и токсичные компоненты пищи.

Тема 7. Основные технологично–гигиенические принципы снижения содержания ксенобиотиков в рационе питания человека.

Тема 8. Гигиенический контроль пищевой продукции из генетически модифицированных источников.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.22 «Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование определенного уровня эрудиции обучающихся в области переработки мяса и молока, что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование у обучающихся представления о науке зоогиgiene сельскохозяйственных животных и основ промышленной гигиены при производстве мясных и молочных продуктов;
- должен знать гигиенические требования к условиям выращивания и содержания сельскохозяйственных животных, а также гигиенические основы производства продукции животноводства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Микроклимат и зоогигенические требования к воздушной среде в животноводческих помещениях. Требования к водоснабжению животноводческих помещений.

Тема 2. Требования к кормам и кормлению животных. Требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм. Профилактические санитарно-гигиенические мероприятия в помещениях ферм.

Тема 3. Гигиенические требования производства мяса на промышленных комплексах.

Тема 4. Гигиенические требования производства молока на промышленных комплексах

Тема 5. Требования нормативной документации проектированию, строительству и эксплуатации предприятий молочной промышленности.

Тема 6. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования и продуктов. Гигиена и санитария на предприятиях по производству молока.

Тема 7. Средства и методы профилактической дезинфекции предприятий по переработке молока. Средства и методы борьбы с насекомыми и грызунами.

Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, производственным помещениям и персоналу. Мойка производственных помещений и оборудования.

Тема 9. Классификация микроорганизмов. Борьба с микроорганизмами. Борьба с насекомыми и грызунами.

Тема 10. Санитарно-гигиеническая концепция. Охрана окружающей среды.

Тема 11. Мойка тары. Циркуляционная мойка технологического оборудования и трубопроводов.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.23 «Оптимизация технологических процессов»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование у обучающихся знаний по моделированию и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение основных методов моделирования и оптимизации, приобретение навыков использования моделей при создании и модификации процессов и аппаратов пищевых производств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методы исследования и анализа процессов и оборудования пищевых производств.

Тема 2. Физическое моделирование.

Тема 3. Математическое моделирование.

Тема 4. Постановка задачи оптимизации.

Тема 5. Оптимизация функции одной переменной.

Тема 6. Численные методы минимизации функции одной переменной.

Тема 7. Оптимизация функции нескольких переменных.

Тема 8. Численные методы минимизации функции нескольких переменных.

Тема 9. Линейное программирование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.23 «Математические модели в технологии отрасли»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование у обучающихся знаний по моделированию и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение основных методов моделирования и оптимизации, приобретение навыков использования моделей при создании и модификации процессов и аппаратов пищевых производств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ; ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методы исследования и анализа процессов. Классификация моделей процессов.

Тема 2. Основные направления построения математических моделей процессов.

Тема 3. Математические модели производства пищевых продуктов.

Тема 4. Статистические модели процессов на основе активного эксперимента.

Тема 5. Оптимизация процессов производства пищевых продуктов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.24 «Основы технологии отрасли»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование теоретических знаний в области общих технологических процессов, идущих при производстве продуктов питания из животного и растительного сырья, умений владеть терминологией, определениями и положениями в технологии отрасли, и навыков технологической обработки сырья.

Задачи учебной дисциплины:

- сформировать основу знаний обучающихся в области хранения, консервирования и переработки продуктов из сырья животного и растительного происхождения;
- развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства;
- определить требования к получению продукции высокого качества;

- научиться применять знания о новейших достижениях техники и технологии в производственной деятельности;

- сформировать знания санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-3 _{ПК-4} Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.

Тема 2. История развития пищевой отрасли. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент, значение для питания человека.

Тема 3. Роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.

Тема 4. Основы технологии сливочного масла.

Тема 5. Основы технологии производства сыра.

Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. Переработка нежирного молочного сырья.

Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности.

Тема 8. Свежемороженая рыба. Условия и режим хранения. Вяленые и копченые балычные изделия – особенности технологической обработки.

Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра.

Тема 10. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы.

Тема 11. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке.

Тема 12. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия.

Тема 13. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли.

Тема 14. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы.

Тема 15. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция.

Тема 16. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.

Тема 17. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки.

Тема 18. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.24 «Введение в специальность»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся с особенностями организации подготовки специалистов

Задачи учебной дисциплины:

знакомство обучающихся с историей технологии основных пищевых продуктов их потребительскими свойствами для понимания огромной значимости разработок и открытий отечественных ученых и технологов в развитии человеческой цивилизации

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.</p> <p>ИДК-2_{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Значение и задачи курса.

Тема 2. История развития пищевой молочной, мясной, рыбной отрасли.

Тема 3. Роль выдающихся ученых и специалистов в становлении молочной, мясной и рыбной отрасли, в разработке инфраструктуры, создании техники и технологии.

Тема 4. Традиционные и новые виды продуктов питания животного происхождения, их ассортимент, значение для питания человека.

Тема 5. Роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения

Тема 6. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.

Тема 7. Основы технологии сливочного масла.

Тема 8. Основы технологии производства сыра.

Тема 9. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания.

Тема 10. Переработка нежирного молочного сырья.

Тема 11. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности. Основные термины, определения понятия. Проблемы технологической обработки.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.25 «Технология оздоровительных пищевых продуктов»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

Ознакомление обучающихся с современными физиологически обоснованными подходами в терапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриентов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

Задачи учебной дисциплины:

- приобретение обучающимися теоретических знаний и практических знаний с применением современных видов диетотерапии при различных заболеваниях и разработка диет для профилактики заболеваний.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ПК-5 Способ управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.

Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания.

Тема 4. Технологии блюд для диетического питания. Общие правила приготовления блюд лечебного назначения. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Значение лечебно-профилактического питания в условиях нарушенной экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания. Мировые концепции диетотерапии. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроядение; принципы раздельного питания, молекулярная кухня и др.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.25 «Технология продуктов функционального назначения»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

Ознакомление обучающихся с современными физиологически обоснованными подходами в создании функциональных продуктов питания животного происхождения, освоения обучающимися теоретических, практических навыков и реализации их при разработке функциональных продуктов, изучения новых пищевых добавок и их назначения, а также использование их в технологиях функциональных продуктов питания животного происхождения.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение технологических свойств сырья и пищевой продукции животного происхождения;
- приобретение обучающимися теоретических и практических знаний по разработке, назначению и использованию функциональных продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологически х линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-5 Способ управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Современные направления развития науки о питании. Технологические свойства пищевой продукции.

Тема 2. Ингредиентный состав функциональных продуктов.

Тема 3. Современное состояние вопроса об использовании пищевых добавок и их классификация.

Тема 4. Характеристика природных физиологически функциональных продуктов.

Тема 5. Технология функциональных продуктов питания из животного сырья.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.26 «Современные технологии продуктов животного происхождения»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

Расширение и углубление у обучающихся знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания животного происхождения; освоения обучающимися теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания животного происхождения; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания животного происхождения; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии современных продуктов питания животного происхождения;
- изучение классификации современных продуктов питания и оборудования;
- совершенствование существующих современных пищевых продуктов животного происхождения на основе последних достижений науки и техники;

- обучение умению поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-5 Способ управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.
- Тема 2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.
- Тема 3. Современные инновационные технологии в общественном питании.
- Тема 4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции.
- Тема 5. Инновации в термической обработке.
- Тема 6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни.
- Тема 7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья (животного происхождения).
- Тема 8. Понятие и внедрение нейминга.
- Тема 9. Современные технологии приготовления блюд из продуктов животного происхождения по группам.
- Тема 10. Современные технологии оформления продукции ОП.
- Тема 11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.
- Тема 12. Современный гастрономический подход в питании.
- Тема 13. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.26 «Конструирование продуктов питания животного происхождения»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование у обучающихся знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания животного происхождения, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов животного происхождения функционального назначения.

Задачи учебной дисциплины:

- приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции животного происхождения функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-3 _{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями
ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-5 Способ управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания животного происхождения.

Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах животного происхождения.

Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов животного происхождения.

Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания животного происхождения.

Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания животного происхождения.

Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов животного происхождения.

Тема 7. Конструирование пищевых продуктов животного происхождения с заданными функциональными свойствами.

Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания животного происхождения.

Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения и их комплексная оценка качества.

Учебная дисциплина

Б.1.В.27 «Пищевые и диетические добавки»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование знаний об особенностях использования пищевых добавок в технологиях продуктов питания и их безопасности, путей корректировки нутриентного состав пищевых рационов с помощью диетических добавок.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение ассортимента и классификации пищевых и диетических добавок, которые используют в производстве пищевой продукции, инормативно-правовой базы, регламентирующей применение добавок в разных странах, особенностей проведения токсиколого-гигиенической оценки пищевых добавок. Изучение видов и свойств пищевых добавок, их характеристик и особенностей использования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в

технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок.
- Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок.
- Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок.
- Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов.
- Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
- Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.
- Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья.
- Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.
- Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.27 «Нутрициология»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

Формирование знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального и диетического питания.

Задачи учебной дисциплины:

-изучение , физиологической роли белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ; сведений об организации питания различных групп населения; основных принципов рационального питания; у рационов лечебно - профилактического питания; видов энергозатрат, составлять и рассчитывать суточные рационы разных групп населения в зависимости от пола, возраста, условий труда и других факторов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию,

системный подход для решения поставленных задач	<p>требуемую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
---	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Система питания.
- Тема 2. Физиология питания.
- Тема 3. Энергетическая ценность продуктов питания
- Тема 4. Организации питания различных групп населения.
- Тема 5. Лечебные диеты.

ПРОГРАММА

Учебной дисциплины Б.1.В.28 «Реология пищевых масс»

(Разработчик: Катанаева Ю.А.)

Цель учебной дисциплины:

преподавания дисциплины – сформировать у обучающихся необходимые знания, умения и навыки в области основ реологии пищевых материалов, структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

Задачи учебной дисциплины:

преподавания дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний в области прикладной реологии, структурообразования пищевых масс, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов; приобретение теоретических и практических знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенций</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.</p> <p>ИДК-2_{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы.</p>

	ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие положения реологии.

Тема 2. Научные основы реологии.

Тема 3. Реологические модели сложных «реальных» тел. Применение реологических моделей.

Тема 4. Основные структурно-механические свойства пищевых продуктов.

Тема 5. Структурно-механические характеристики пищевых продуктов. Влияние технологических факторов на СМС.

Тема 6. Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов.

Тема 7. Приборы для измерения компрессионных, поверхностных свойств продуктов.

Тема 8. Реодинамические расчеты трубопроводов и транспортных средств для вязко-пластичных сред.

Тема 9. Контроль над технологическими процессами и качеством продуктов по структурно-механическим характеристикам.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.28 «Физико-механические свойства продуктов животного происхождения»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний физико-механических свойств пищевых систем, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения основной образовательной программы

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основ классификации реологических тел; получение знаний в области прикладной инженерной реологии, как составной части науки физико-химической механики пищевых производств; изучение вопросов структурообразования пищевых масс, построения реологических моделей для проектирования технологических процессов; формирование навыков в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Реологические свойства пищевых продуктов, механическое моделирование реологического поведения.

Тема 2. Капиллярная и ротационная вискозиметрия.

Тема 3. Адгезиометры и трибометры, роль адгезии и трения в процессах пищевых производств.

Тема 4. Приборы для изучения физико-механических свойств пищевых продуктов.

Тема 5. Свойства сыпучих масс и смесей в статическом и динамическом состоянии.

Тема 6. Физико-механические свойства полуфабрикатов и готовой продукции.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.29 «Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения

Задачи учебной дисциплины:

формирует базовые профессиональные знания, необходимые для понимания химического состава пищевых продуктов и влияние на него различных воздействий при технологическом процессе их производства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике
ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания.

Тема 2. Метод нечеткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов.

Тема 3. Линейное программирование в оптимизации рецептур продуктов питания со сложным сырьевым составом.

Тема 4. Объектно-ориентированный подход в расчетах и оптимизации рецептур многокомпонентных пищевых систем.

Тема 5. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества.

Тема 6. Математические методы планирования эксперимента и анализа новых технологий.

Тема 7. Построение модели качества продуктов питания.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.29 «Компьютерное моделирование и
конструирование технологических систем»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения

Задачи учебной дисциплины:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания. Дисциплина формирует базовые профессиональные знания, необходимые для понимания химического состава пищевых продуктов и влияние на него различных воздействий при технологическом процессе их производства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике
ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания.

Тема 2. Метод нечеткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов.

Тема 3. Линейное программирование в оптимизации рецептур продуктов питания со сложным сырьевым составом.

Тема 4. Объектно-ориентированный подход в расчетах и оптимизации рецептур многокомпонентных пищевых систем.

Тема 5. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества.

Тема 6. Математические методы планирования эксперимента и анализа новых технологий.

Тема 7. Построение модели качества продуктов питания.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.4.1 «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту»

(Разработчик: Хижняк В.В.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Упражнение общего развития и специально-подготовительные упражнения для беговой подготовки.

Тема 2. Развитие общих физических качеств необходимых для обеспечения здоровья и оптимальных условий обучения. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Упражнения общего развития и специально-подготовительные упражнения.

Тема 6. Ознакомление с основами техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Ознакомление с основами технических приемов в избранном виде спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 9. Оздоровительные аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 10. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 11. Особенности тренировки в видах легкой атлетики.

Тема 12. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 13. Основы техники и тактики избранного вида спорта.

Тема 14. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 15. Ознакомление с основами тактических перемещений в избранном виде спорта.

Тема 16. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 17. Упражнения общего развития и специальные легкоатлетические упражнения.

Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 19. Ознакомление с техникой эстафетного бега и кроссового бега.

Тема 20. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 21. Специально-подготовительные упражнения в избранном виде спорта.

Тема 22. Основы техники и тактики избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 23. Развитие основ тактико-технических приемов избранного вида спорта.

Тема 24. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 25. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 26. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 27. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.

Тема 28. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 29. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 30. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 31. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 32. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 33. Упражнение общего развития и специально-подготовительные легкоатлетические упражнения.

Тема 34. Техника видов легкой атлетики. Совершенствование техники легкоатлетических прыжков. Сдача контрольных нормативов.

Тема 35. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Особенности кроссовой подготовки.

Тема 36. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 37. Специально-подготовительные упражнения избранного вида спорта.

Тема 38. Совершенствование техники избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 39. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 40. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 41. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 42. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 43. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 44. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 45. Оздоровительные аспекты выполнения ходьбы и бега.

Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 47. Совершенствование техники специальных беговых и прыжковых упражнений.

Тема 48. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 49. Совершенствование техники бега в природных условиях.

Тема 50. Развитие скоростно-силовых качеств. Дальнейшее развитие выносливости. Особенности кроссовой подготовки. Сдача контрольных нормативов.

Тема 51. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Дальнейшее развитие выносливости.

Тема 52. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 53. Совершенствование техники специально-подготовительных упражнений избранного вида спорта.

Тема 54. Совершенствование техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 55. Совершенствование тактико-технического мастерства избранного вида спорта.

Тема 56. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы учебной практики:

1. Учебная ознакомительная практика – 6,0 з.е., направленная на формирование ПК и/или УК.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики», образовательной программы включены типы производственной практики:

1. Производственная технологическая практика – 6,0 з.е.,

2. Производственная организационно-управленческая практика – 6,0 з.е.,

3. Производственная практика - Научно-исследовательская работа, рассредоточенная – 6,0 з.е.,

4. Производственная преддипломная практика, направленные на формирование ПК и/или УК.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании Типового положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. № 911 (с изменениями) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ДОННУЭТ, утвержденного ректором от 06.05.2020 г.

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модулю) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет процент усвоенного обучающимся учебного материала и трансформирует его как сумму баллов за все виды учебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в

соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике Университет определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Положением об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное 05.06.2019 г.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего профессионального образования – программе бакалавриата включает государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

6.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО Продукты питания и животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО и ГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО бакалавриата, оснащены

оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

18 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

2 компьютерных классов с выходом в Интернет на 44 посадочных мест;

6 аудиторий для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

2 аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

13 учебных специализированных лабораторий и кабинетов, оснащенных лабораторным оборудованием:

- стенды, аудио- и видеовоспроизводящие устройства, CD-диски

- редукторы, подшипники, штангенциркули, двигатели, микрометры, установка для определения критической скорости вала

- электрическая плита, рефрактометр РПЛ, насос Комовского, бюретки, штативы, весы технические ТВЕ, вискозиметр ВЖ, термометры спиртовые, штативы для пробирок, горелка спиртовая;

- установка для изучения эффекта Хола ФПК-08, тензоусилитель «Топаз», частотомер ЧЗ, Лазер газ. ЛГ-209, прибор Щ-4313, установка для изучения звуковых волн ФПВ-03, установка «Измерение показателей преломления стекла» ФПВ-05-2-1, установка «Изучение интерференции света с помощью биопризмы Френкеля» ФПВ-05-2-3, установка «Изучение дифракции света ФПВ-05-3-3», Установка для изучения температурной зависимости электропров. металлов полупроводник. ФПК-07, установка бета радиоактивности ФПК-05, установка космических лучей с блоком свинцовых пластин ФПК-01, установка р-п перехода ФПК-05, установка работы стинциляционного счётчика ядерных излучений ФПК-12, установка спектра атома водорода в к-те с монохроматором МУМ ФПК-09, установка радиоактивных элементов ФПК-13, установка внешнего фотоэффекта ФПК-10, установка длины пропега альфа-частиц ФПК-03, установка абсолютного черного тела ФПК-11, Пирометр-1 шт, прибор Щ-4313, тензоусилитель «Топаз», частотомер ЧЗ-34, спектрофотометр, детектор стинциляционный ФПК-13;

- информационные стенды, образцы спец. одежды, структурно-логические схемы, мультимонитор качества воды, нитратометр портативный;

- плакаты, стенды, электрическое оборудование, электроизмерительные приборы;

- стенды, структурно-логические схемы, образцы спец. одежды, тренажёр «Максим-3», дозиметр-радиометр, газосигнализатор «Дозор-С-2-М»;

- тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь;

- информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, спектрофотометр СФ-46;

- стенд для исследования процесса ректификации, стенд для исследования процесса теплопередачи (охлаждения), стенд для исследования процесса дистилляции, стенд для исследования процесса вакуум-выпаривания, стенд для исследования процесса сушки с гибким рабочим органом, стенд для исследования процесса конвективной сушки, муфельная печь, стенд для исследования процесса псевдосжижения, стенд для исследования процесса сушки в псевдооживленном слое, стенд для исследования процесса сушки распылением, виброконвейер, исследование процесса экстрагирования, процесс осаждения, процесс перемешивания, процесс фильтрования, стенд – изучение гидродинамических режимов, процесс прессования, мембранный фильтр, процесс осаждения;

- лабораторные стенды: «ККА «Эра-101», «Аппарат шоковой заморозки», «Фризер для приготовления жидкого мороженого», «Торговый автомат продажи жидких напитков» и другие. Комплект диаграмм. Модель бытового холодильного прибора. Модель автономного кондиционера. Действующая модель сплит-системы;

- лабораторные стенды комплект диаграмм, модель двигателя внутреннего сгорания, модель автономного кондиционера, действующая модель сплит-системы;

- стенды, структурно-логические схемы, уст. запыленности воздуха, уст. получ. луч. Энергии, планшет; психрометр, анемометр, интерферометр, аспиратор;

- аппарат для продажи растительного масла, автомат газированной воды, аппарат вафельных стаканчиков.

Материально-техническая база Университета соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В Университете имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно - на 3 учебный корпус (аудитории 7308, 7309) – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений Университета. Технологическая сеть Университета постоянно модернизируется и расширяется.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах Университета.

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)
- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и ГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе

периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями в области физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения, технологии мяса и мясных продуктов и т.д.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 640,7 тыс. док., в т.ч. 49,6 тыс. электронных документов собственной генерации. Научные издания составляют 45,8 %, учебная литература – 37,2 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 8 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.11.2020 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3 218 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7 575 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 26,3 тыс. полнотекстовых электронных документов созданных учеными Университета, среди них 1245 учебников и учебных пособий, 5628 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов Университета, фонд которых насчитывает 8 520 документов.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс Университета внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД э выпускных квалификационных работ насчитывает 8 520 документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает более 4,6 тыс. наименований, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей,

которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность» в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам Университета.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 72 компьютера, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 25 компьютеров – АРМ библиотекарей, 47 компьютеров – АРМ пользователей; 4 сканера для сканирования текстов; 12 принтеров, из них 5 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 412,6 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и удаленным полнотекстовым БД ведущих научных издательств России и ДНР: «IPRbooks», Book on line, Университетская библиотека ONLINE, «Polpred.com», «Бизнес-Закон», eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными

ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементных столах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система ЭБС «UNILIBRARY»** Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС UNILIB и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 412,6 тыс. собственных печатных и 49,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - **7316** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета**. Объем БД - **55** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **382** документов. Условия доступа: с любого

компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД - **7571** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **397** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета»**. Объем БД - **3218** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД электронных выпускных квалификационных работ студентов Университета**. Объем БД - **2 613** документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 145 540 изданий, из них 48 155 - учебные и научные издания по различным дисциплинам, 715 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудиоизданий, более 31 000 видеоизданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки . Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской

Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 34 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 5700 российских научно-технических журналов, из которых свыше 4700 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бесплатно;

- база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)» - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,3 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- база данных «Киберленинка» - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включенных в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон». Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 111 тыс. изданий по всем отраслям знаний Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечат обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система [«Book on Lime»](#). Контент ЭБС представлен учебниками, учебно-методическими пособиями, монографиями, сборниками и статьями преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ). Объем базы – 1400 изданий. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в

случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками Университета. Для подготовки обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов привлекаются специалисты в области технологии, оборудования, информационных технологий имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том

числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Донецкой Народной Республике) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Донецкой Народной Республике).

6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО и ГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т.п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;
- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов Университета и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;
- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;
- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;
- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;
- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;
- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;
- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;
- развитие сотрудничества с социальными партнерами;
- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В Университете действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканов факультетов и председатель студенческого научного общества Университета. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов Университета.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива Университета, институтов /факультетов, Ученый совет Университета и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората Университета.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют

первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Международная деятельность университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей университета;
- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;

ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;

ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;

ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;

ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»,

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;

ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;

ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»,

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллани им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и

проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

6.4. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно-пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научнопросветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;
- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов Университета и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;
- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение

студенческого актива; - организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий; - развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;

- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;

- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;

- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры; - развитие сотрудничества с социальными партнерами;

- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В Университете действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директора институтов /деканы факультетов и председатель студенческого научного общества Университета. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов Университета.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива Университета, институтов /факультетов, Ученый совет Университета и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората Университета. Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный, гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом

6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии со статьей 95 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании».

Методика определения нормативных затрат на оказание государственной

услуги по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов регламентирует локальный нормативный акт Университета – Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего профессионального образования по направлениям подготовки (специальностям) ПП 2-173/УН, утвержденная от 08.02.2019 г.

Базовые нормативы затрат включают в себя затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги, и затраты на общехозяйственные нужды на оказание государственной услуги.

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в Университете:

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 04.06.2019 г. – редакция 8).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2 - 160/УН от 26.12.2018г.).
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.).
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.).
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.).
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3).
9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.).
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
11. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР - ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.).

12. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).
13. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
14. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.).
15. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.).
16. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.).
17. Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
18. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.).
19. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.).
20. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.).
Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.).

Перечень
обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
профиль Технология мяса и мясных продуктов

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	D/03.6	6
40.206 Специалист по управлению интеллектуальной собственностью и трансферу технологий	A	Информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	6	Проведение патентного поиска и построение патентных ландшафтов с целью выявления технологических направлений развития	A/01.6	6
				Оказание информационной поддержки специалистам, осуществляющим научно-исследовательские, опытно-конструкторские и технологические работы	A/02.6	6
				Разработка справочных и вспомогательных материалов по трансферу технологий, коммерциализации прав на РИД и СИ	A/03.6	6
				Создание и информационное наполнение базы данных по РИД и СИ в области науки и техники, а также показателям инновационной деятельности организации	A/04.6	6

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
свойства продуктов животного происхождения																
Б.2 Практика																
<i>Обязательная часть</i>																
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>																
Б.2.В.1 Учебная ознакомительная практика	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3		ИДК 1-3										
Б.2.В.2 Производственная технологическая практика		ИДК 1-5														
Б.2.В.3 Производственная организационно-управленческая практика		ИДК 1-3														
Б.2.В.4 Производственная практика - Научно-исследовательская работа, рассредоточенная	ИДК 1-5								ИДК 1-3							
Б.2.В.5 Производственная преддипломная практика		ИДК 1-5							ИДК 1-4							
Б.3. Государственная итоговая аттестация																
Б.3.Б.1. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов из гидробионтов)																
Б.3.Б.2. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																
Элективные дисциплины																
Б.4.1 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту									ИДК 1-3							

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б1 Дисциплины (модули)										
<i>Обязательная часть</i>										
Б.1.Б.15 Прикладная механика					ИДК 1-3					
Б.1.Б.16 Инженерная графика. Компьютерная графика							ИДК 1-3			
Б.1.Б.18 Электротехника и электроника				ИДК 1-3						
Б.1.Б.19 Технология продуктов из гидробионтов		ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1						
Б.1.Б.21 Технология мяса и мясных продуктов						ИДК 1-3				
Б.1.Б.22 Технология продуктов и организация мини-производств						ИДК 1-3				
Б.1.Б.23 Общие технологии пищевых производств	ИДК 1-3	ИДК 1-3								
Б.1.Б.24 Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения		ИДК 1-3								
Б.1.Б.25 Проектирование предприятий пищевой промышленности							ИДК 1-3	ИДК 1-3		
Б.1.Б.27 Процессы и аппараты пищевых производств			ИДК 1-3							
Б.1.Б.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3						
Б.1.Б.29 Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)			ИДК 1-3							
Б.1.Б.30 Тепло- и хладотехника			ИДК 1-3							
Б.1.Б.32 Основы охраны труда				ИДК 1-3						
Б.1.Б.33 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ИДК 1-3									
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б.1.В.11 Микробиология пищевых продуктов	ИДК 1-3									
Б.1.В.12 Безотходная технология			ИДК 1-3							

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
переработки сырья животного происхождения										
Б.1.В.13 Системы менеджмента качества пищевой продукции					ИДК 1-3					
Б.1.В.14 Автоматизация производственных процессов			ИДК 1,3			ИДК 2				
Б.1.В.15 Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий							ИДК 1-3	ИДК 1-3		
Б.1.В.16 Основы научных исследований		ИДК 1-3							ИДК 1-3	
Б.1.В.16 Патентоведение									ИДК 1-3	ИДК 1-3
Б.1.В.17 Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли			ИДК 1-3		ИДК 1-3					
Б.1.В.18 Технология консервированных продуктов	ИДК 1-3		ИДК 1-3	ИДК 1						
Б.1.В.19 Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли	ИДК 1-3									
Б.1.В.20 Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	ИДК 1-3		ИДК 1-3	ИДК 1-3						
Б.1.В.22 Технологические основы безопасности продуктов питания животного происхождения	ИДК 1-3									
Б.1.В.22 Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения		ИДК 1		ИДК 1						
Б.1.В.23 Оптимизация технологических процессов		ИДК 1-3								
Б.1.В.23 Математические модели в технологии отрасли		ИДК 1-3								
Б.1.В.24 Основы технологии отрасли			ИДК 1-3	ИДК 1-3						
Б.1.В.25 Технология оздоровительных пищевых продуктов		ИДК 1	ИДК 1,3	ИДК 1	ИДК 1-3		ИДК 1			
Б.1.В.25 Технология продуктов функционального назначения		ИДК 1	ИДК 1,3	ИДК 1	ИДК 1-3		ИДК 1			

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической и
воспитательной работе

А.В. Иванченко
А.В. Иванченко

37 » 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ПО ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль
Технология мяса и мясных продуктов**

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА – бакалавр

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – очная, заочная

ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ – 2021

Донецк
2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП ВО
 - 1.2 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности по ОПОП ВО
 - 1.3 Цель и задачи воспитательной работы по ОПОП ВО
- 2. Содержание и условия реализации воспитательной работы**
 - 2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования
 - 2.2 Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы по ОПОП ВО
 - 2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ОПОП ВО
 - 2.4 Формы и методы воспитательной работы по ОПОП ВО
 - 2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания по ОПОП ВО
 - 2.6 Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО
 - 2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания
- 3. Управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО**
 - 3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО
 - 3.2 Студенческое самоуправление в Университете
 - 3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности
 - 3.4 Компетентностный подход реализации воспитательной работы по ОПОП ВО

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП ВО

Активная роль ценностей обучающихся проявляется в их мировоззрении через систему ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

Реализация Рабочей программы воспитания по ОПОП ВО осуществляется на основе следующих ценностных принципов:

- Принцип единства, системности и целостности, взаимосвязи всех компонентов, образующих воспитательный процесс, следствием которого является требование многосторонности воздействия на личность через систему целей, взаимосвязь воспитания и самовоспитания, разнообразие направлений, обеспечивающих богатство его содержания, а также требование необходимости применения комплекса соответствующих методов и воспитательных средств. Данный принцип предполагает не изолированное, а комплексное применение всех составляющих многогранного воспитательного процесса.
- Принцип преемственности, рассматриваемый как инструмент поэтапной конкретизации непрерывного воспитания и необходимое условие достижения согласованности, поступательности, плановости и интерактивности воспитательного процесса. Преемственность предполагает максимальное использование на каждом этапе воспитания достигнутого на предыдущих этапах.
- Принцип нравственной позиции означает наличие личной и профессиональной ответственности научно-педагогического работника. Личность преподавателя является нравственным ориентиром для студентов.
- Принцип природосообразности воспитания (учета возрастных, гендерных и индивидуальных особенностей) предполагает, что воспитание должно основываться на глубоком понимании взаимосвязи естественных и социальных процессов, научно-педагогический работник должен учитывать пол и возраст студента, а также развивать у него ответственность за развитие самого себя.
- Принцип культуросообразности воспитания предполагает, что воспитание должно основываться на культурно-исторических традициях страны, региона, где живет человек, в контексте общемировых тенденций развития культуры. В соответствии с принципом культуросообразности воспитания перед научно-педагогическими работниками стоит задача приобщения студенческой молодежи к различным пластам культуры этноса, общества и мира в целом.

- Принцип развития личности в процессе воспитания предполагает помощь студенческой молодежи в становлении, обогащении и совершенствовании их человеческой сущности, в создании условий для развития личности, исходящего из ее стремления к адекватному взаимодействию с разными общественными институтами. Этот принцип означает, что каждый человек на различных этапах своего развития сохраняет возможность развития и саморазвития.
- Принцип субъект-объектного взаимодействия в системах «обучающийся-обучающийся», «обучающийся-академическая группа», «обучающийся-преподаватель», «преподаватель-академическая группа». Данный принцип основан на диалогичности воспитания, воспитания в коллективе, закрепляющий признание ценностно-смыслового равенства участников воспитательного процесса, означает, что становление и развитие личности осуществляется в процессе взаимодействия всех участников воспитательного процесса, при котором происходит обмен духовно-интеллектуальным содержанием (взглядами, мировосприятием, ценностями и др.).
- Принцип приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнёрства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов.
- Принцип соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления.
- Информированности, полноты информации, информационного обмена, учёта единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

1.2 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности по ОПОП ВО

В основу рабочей программы воспитания по ОПОП ВО положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы:

- аксиологический подход (ценностно-ориентированный) имеет гуманистическую направленность и предполагает, что в основе управления воспитательной системой лежит созидательная, социально-направленная деятельность, имеющая в своём основании опору на стратегические ценности;

- системный подход предполагает рассмотрение воспитательной системы как открытой социально-психологической, динамической, развивающейся системы, которая состоит из двух взаимосвязанных подсистем: управляющей (административное звено, кураторский корпус,

преподаватели) и управляемой (студенческое сообщество). Это подчёркивает иерархичность расположения элементов данной системы и наличие субординационных связей между субъектами, их подчинённость и соподчинённость;

- системно-деятельностный подход позволяет установить уровень целостности воспитательной системы, а также степень взаимосвязи её подсистем в образовательном процессе;

- культурологический подход способствует реализации культурной направленности образования и воспитания, позволяет рассматривать содержание учебной и внеучебной деятельности как обобщённую культуру в единстве её аксиологического, системно-деятельностного и личностного компонентов. Культурологический подход направлен на создание социокультурной среды и организационной культуры, а также на повышение общей культуры обучающихся;

- проблемно-функциональный подход позволяет осуществлять целеполагание с учётом выявленных воспитательных проблем и рассматривать управление системой воспитательной работы как процесс;

- научно-исследовательский подход рассматривает воспитательную работу как деятельность, имеющую исследовательскую основу и включающую вариативный комплекс методов теоретического и эмпирического характера;

- проектный подход предполагает разрешение имеющихся социальных и иных проблем посредством индивидуальной или совместной проектной или проектно-исследовательской деятельности обучающихся под руководством преподавателя;

- ресурсный подход учитывает готовность факультета, кафедры реализовать систему воспитательной работы через нормативно-правовое, кадровое, финансовое, информационное, научно-методическое, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение;

- здоровьесберегающий подход направлен на повышение культуры здоровья, сохранение здоровья субъектов образовательных отношений;

- информационный подход рассматривает воспитательную работу на факультете, кафедре как информационный процесс, состоящий из специфических операций. Данный подход реализуется за счёт постоянного обновления объективной и адекватной информации о системе воспитательной работы, её преобразования, что позволяет определить актуальный уровень состояния воспитательной системы по ОПОП ВО.

1.3 Цель и задачи воспитательной работы по ОПОП ВО

Цели, задачи и принципы воспитательной деятельности определяются нормативными правовыми документами в сфере образования и науки, молодёжной политики.

Цели воспитательной работы в рамках реализации ОПОП ВО: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации

обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, а также формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям народа Донецкой Народной Республики, природе и окружающей среде.

К задачам воспитательной работы по ОПОП ВО относятся:

- воспитание обучающихся в духе уважения к человеческому достоинству, историко-культурным традициям многонационального народа Донбасса и общечеловеческим ценностям;

- ориентация на ценности открытого, демократического правового общества;

- введение молодого человека в мир социального, хозяйственного, политического, интеллектуального, этического, культурного опыта человечества и народа Донбасса;

- воспитание правовой культуры: уважение к Конституции, законодательству Донецкой Народной Республики, государственной символике – Гербу, Флагу и Гимну, знание и соблюдение законов; побуждение обучающихся к активному противодействию проявлениям аморальности, экстремизму, правонарушениям, бездуховности, антиобщественной деятельности;

- формирование позитивной мотивации к профессиональной и общественной деятельности;

- обеспечение условий для самореализации личности в соответствии с ее способностями, общественными и собственными интересами;

- гуманизация учебного процесса, повышение роли социальных наук; овладение актуальными методами получения знаний; воспитание культуры мышления и культуры интеллектуальной деятельности; развитие языковой культуры;

- защита прав и соблюдение законных интересов каждого обучающегося;

- обеспечение условий для физического, психического, социального, духовно-нравственного развития обучающихся, в том числе находящихся в трудной жизненной ситуации;

- поддержка деятельности органов студенческого самоуправления; формирование социальной активности и ответственности личности через включение обучающихся в процесс государственного строительства;

- воспитание и утверждение семейных ценностей;

- пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркомании, алкоголизма и иных негативных явлений в молодежной среде;

- привлечение обучающихся к общественно полезной работе, формирование у них актуальной мотивационной структуры труда;
- организация участия обучающихся в культурно-массовых мероприятиях, в работе коллективов художественного творчества, создание условий для полноценного раскрытия творческих способностей;
- воспитание духовной культуры личности и создание условий для свободного формирования ею собственной мировоззренческой позиции;
- контроль за соблюдением обучающимися учебной дисциплины;
- развитие сотрудничества субъектов системы воспитания (семьи, университета, научных, общественных организаций, организаций культуры и спорта, СМИ, бизнес-сообществ и др.) в совершенствовании содержания и условий воспитания молодых граждан Донецкой Народной Республики.

2. Содержание и условия реализации воспитательной работы

2.1 Воспитывающая (воспитательная) среда образовательной организации высшего образования

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитательная среда Университета рассматривается как территориально и событийно ограниченная совокупность влияний и условий формирования личности, выступает фактором внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. Вместе с тем она является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда, здоровьесформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

При организации воспитательной деятельности Университет, факультет, кафедра взаимодействуют с общественными организациями и объединениями, работодателями и другими социальными партнёрами, имеющими позитивные программы деятельности и совпадающие цели.

Все мероприятия, относящиеся к сфере воспитательной работы, проводятся в соответствии с Правилами внутреннего распорядка обучающихся и Правилами внутреннего распорядка общежитий Университета.

2.2 Примерные направления воспитательной деятельности и воспитательной работы по ОПОП ВО

Ключевыми направлениями воспитательной работы в рамках реализуемой ОПОП является деятельность направленная на:

- развитие личности и создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, чувства уважения к памяти предков и подвигам героев Отечества;
- формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;
- формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Донбасса;
- формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- профилактику у обучающихся деструктивного поведения и иных негативных явлений молодёжной среды.

К основным направлениям воспитания студенческой молодежи относятся:

- гражданское и патриотическое воспитание, направленное на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической, информационной культуры;
- духовно-нравственное воспитание, направленное на приобщение к общечеловеческим и ценностям народа Донбасса, формирование нравственной культуры;
- поликультурное воспитание, направленное на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.;
- экономическое воспитание, направленное на развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, направленное на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, повседневной жизни;
- эстетическое воспитание, направленное на формирование эстетического вкуса, развитие чувства прекрасного;
- воспитание психологической культуры, направленной на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости;
- воспитание культуры здорового образа жизни, направленное на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование;
- экологическое воспитание, направленное на формирование экологической культуры личности;
- семейное и гендерное воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей;

- трудовое и профессиональное воспитание, направленное на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору;

- воспитание культуры быта и досуга, направленное на формирование у студенческой молодежи ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время.

Воспитательная работа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов осуществляется как по приоритетным, так и по вариативным направлениям воспитательной работы:

1) приоритетные направления:

- гражданское (развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность);

- патриотическое (развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины);

- духовно-нравственное (развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня);

2) вариативные направления:

- культурно-просветительское (на знакомство с материальными и нематериальными объектами мирового культурного наследия);

- научно-образовательное (формирование потребности и навыков восприятия новых знаний, поиска, анализа и обобщения информации);

- научно-мировоззренческое (формирование исследовательского и критического мышления, стремления к целостному мировосприятию, мотивации к научно-исследовательской деятельности);

- профессионально-трудовое (развитие психологической готовности к профессиональной деятельности по избранной профессии);

- экологическое (развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения);

- физическое (формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья);

- эстетическое (формирование стремления к прекрасному в повседневной практике (в учебной, трудовой деятельности, в межличностных отношениях, в организации окружающей среды), а также через приобщение к искусству и самостоятельному художественному творчеству).

Указанные направления воспитательной работы отражаются в соответствующих темах и разделах учебных дисциплин в ходе реализации ОПОП ВО.

2.3 Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ОПОП ВО

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе в рамках ОПОП ВО выступают:

- проектная деятельность, которая имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность. Основными видами реализуемых проектов являются исследовательские, стратегические, социальные, информационные и телекоммуникационные, арт-проекты;

- добровольческая (волонтерская) деятельность, которая включает в себя широкий круг созидательной деятельности, охватывающая традиционные формы само- и взаимопомощи, предоставление адресной помощи и другие формы участия;

- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность, которые реализуются в ходе образовательного процесса, когда обучающийся самостоятельно или под руководством научно-педагогических работников готовит ряд различных работ (ВКР, конкурс студенческих работ, публикация научных статей, тезисов конференций и т.п.), в ходе чего происходит не только их субъектно-объектное взаимодействие, но и осуществляется воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста, воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения;

- деятельность студенческого самоуправления;

- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;

- вовлечение обучающихся в профориентационную работу, проведение Дней открытых дверей и т.п.

2.4 Формы и методы воспитательной работы по ОПОП ВО

В соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании» научно-педагогическим работникам и другим лицам, осуществляющим педагогическую деятельность, предоставляется свобода выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания, право на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания.

Используемые методы воспитания способствуют формированию у обучающихся устойчивых убеждений и определенных норм поведения. При этом предусматриваются следующие методы воспитательной работы:

- 1) методы формирования сознания личности (беседа, диспут, инструктаж, контроль, объяснение, убеждение и др.);

2) методы организации деятельности и формирования опыта поведения (задание, общественное мнение, педагогическое поручение, тренинг и др.);

3) методы мотивации деятельности и поведения (одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, соревнование и др.).

Перечисленные методы реализуются преимущественно в следующих формах воспитательной работы, которые определяют организационную сторону воспитательного действия:

- мероприятия групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки и т.п.), массовые (олимпиады, праздники, субботники и т.п.);

- по целевой направленности – походы, экскурсии, квест, ролевые и деловые игры, семинары, конференции, олимпиады и др.;

- по времени проведения – кратковременные, продолжительные, регулярные;

- по видам деятельности – трудовые, спортивные, научные, общественные.

Процесс воспитания реализуется путём вовлечения обучающихся в решение образовательных, социально значимых проблем в соответствии с их возрастными особенностями и личностными возможностями.

Создание сервиса «Портфолио» в системе MOODLE позволяет студентам фиксировать их достижения в различных видах активностей.

Электронное портфолио студента содержит информацию об успеваемости студента, выполненные курсовые и выпускные квалификационные работы, также отражается информация о местах прохождения практики и указывается перечень проектов, которые выполнил обучающийся в рамках проектной деятельности, предусмотренной учебным процессом.

Для студентов, имеющих публикации в научных журналах и активно участвующих в конференциях, добавлена возможность самостоятельно вносить информацию в разделе научной деятельности с обязательной ссылкой на подтверждающие документы, которыми могут выступать сканированные экземпляры публикации, ссылки на публикации в Интернет и т.д.

Достижения в культурно-творческой, общественной и спортивной деятельности студенты могут отразить в разделе «Внеучебная деятельность».

Портфолио поддерживает и стимулирует мотивацию обучающихся; поощряет их активность и самостоятельность, расширяет возможности обучения и самообучения.

Для реализации программы воспитания на факультете определены следующие формы воспитательной деятельности со студентами:

- познавательные: конференции, круглые столы, фестивали, конкурсы, мастер-классы, встречи с интересными людьми и др.;

- интерактивные: групповые дискуссии, мозговой штурм, ролевая и деловая игра, тренинг, защита проектов и др.;
- досуговые: ярмарки, фестивали, соревнования, тематические вечера, посещение учреждений культуры;
- самоуправление: школа актива, работа в общественных объединениях, конкурс социальных проектов, акции, флэш-мобы и др.

2.5 Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания по ОПОП ВО

Ресурсное обеспечение воспитательной деятельности направлено на создание условий для осуществления деятельности по воспитанию обучающихся в контексте реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Нормативно-правовое и методическое обеспечение

Для разработки Рабочей программы воспитания использована действующая нормативно-правовая база Донецкой Народной Республики и локальные документы Университета.

В рамках реализации ОПОП ВО воспитательная работа выстраивается в соответствии со спецификой профессиональной подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Обучающимся факультета ресторанно-гостиничного бизнеса обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к учебным, методическим, научным изданиям, входящим в состав различных электронно-библиотечных систем, а также иным информационным ресурсам электронной информационно-образовательной среды Университета.

Кадровое обеспечение

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, включающим следующие должности: проректор по научно-педагогической и воспитательной работе, декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана, заведующие кафедрами, которые реализуют ОПОП ВО. Они определяют основные направления воспитательной работы, следят за своевременным планированием, координируют планы и мероприятия, контролируют их качество, анализируют полученные результаты.

Важную роль в воспитательной работе студентов играет институт кураторства. Работа кураторов студенческих академических групп направлена на создание условий для реализации творческого потенциала каждого студента.

Реализация воспитательной деятельности по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология

мяса и мясных продуктов обеспечивается научно-педагогическими работниками, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающихся научной, методической, организационной, воспитательной деятельностью.

Информационное обеспечение

Информационное обеспечение воспитательной деятельности включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников;
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Для информационного обеспечения студентов, поддержки и развития воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса используются современные средства массовой информации.

На официальном сайте факультета ресторанно-гостиничного бизнеса в разделе «Воспитательная работа», содержатся локальные нормативные акты по организации воспитательной работы, отчеты о проводимых мероприятиях и выполнении календарного плана воспитательной работы и др.

Электронные и цифровые средства массовой информации представлены в виде официальных страниц в социальных сетях Instagram, ВКонтакте, «Студенческий портал ДонНУЭТ», студенческая медиа площадка «DonNUET – TV». Информационный комитет ФРГБ регулярно размещает полезную информацию, актуальные новости, анонсы мероприятий и т.д.

Финансовое обеспечение

Важнейшим условием функционирования и развития системы воспитательной деятельности является спланированное и стабильное финансирование. Финансирование воспитательной деятельности обеспечивает условия для решения задач воспитания и реализации государственной молодежной политики.

Реализация воспитательной деятельности имеет многоканальное финансирование. Оно осуществляется за счёт бюджетных ассигнований для организации культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы с обучающимися в размере двукратного месячного размера стипендиального фонда, средств специального фонда государственного бюджета и других источников, не запрещённых законом. Использование указанных средств на иные, в том числе ремонтные, хозяйственные работы и услуги, приобретение мебели и хозяйственного инвентаря и другие цели, не связанные с воспитательной деятельностью, не допускается.

2.6 Инфраструктура Университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО

Инфраструктура и материально-техническая база воспитательной деятельности обеспечивает:

- проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;

- выпуск информационных изданий, телевизионных программ и т.д.;

- художественное творчество с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;

- систематические занятия физической культурой и спортом, проведение секционных спортивных занятий, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;

- выполнение нормативов комплекса ГТО;

- доступ к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Университет, реализуя программы воспитательной деятельности, обеспечивает использование следующих инфраструктурных объектов, оборудованных средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным инвентарем:

- помещений для работы общественных объединений обучающихся;

- спортивных сооружений (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём);

- помещений для проведения культурного досуга обучающихся и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;

- объектов социокультурной среды (музей, библиотека, студенческий центр, студенческий клуб и другие).

Для организации воспитательной деятельности в общежитиях предусматриваются соответствующие помещения (спортивные комнаты, помещения для культурно-массовых мероприятий и кружковой работы и т.п.)

Номенклатура объектов инфраструктуры, площади помещений, оборудование, режим их работы для внеучебной деятельности соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Созданная инфраструктура в Университете обеспечивает реализацию рабочей программы воспитания по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов и способствует формированию у обучающихся универсальных компетенций и всестороннему развитию личности.

2.7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и пространство распространения определённого ареала культуры, освоенное обществом.

Социокультурное пространство является видом пространства, охватывающим человека и среду в процессе их взаимодействия, результатом которого является приращение индивидуальной культуры человека.

В процессе реализации воспитательной работы по ОПОП ВО используются материальные объекты социокультурного пространства города Донецка и Донецкой Народной Республики.

Основные субъекты воспитания как социальные институты: образовательные организации; семья; общественные организации просветительской направленности; религиозные организации; организации военно-патриотической направленности; молодёжные организации; спортивные секции и клубы; радио и телевидение; газеты, журналы, книжные издательства; творческие объединения деятелей культуры; библиотеки, музеи, дома и дворцы культуры и творчества; театры, кинотеатры, концертные учреждения; историко-краеведческие и поисковые организации; организации художественного творчества; ветеранские организации; политические партии и политические движения; волонтёрские (добровольческие) организации; некоммерческие организации; сетевые сообщества и др.

Через использование социокультурного пространства города и области в позиции студентов расширяются возможности участия в разных видах деятельности, связях и взаимоотношениях участников взаимодействия, в основе которых лежит сотворчество молодежи; создание дополнительных возможностей для стимулирования активной позиции обучающихся.

Студенты направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

систематически принимают участие в городских и республиканских мероприятиях. Организовываются и проводятся следующие внеучебные и воспитательные мероприятия, например, экскурсии в военно – исторический музей **Великой Отечественной войны**, мемориал «Твоим освободителям Донбасс», **Донецкий республиканский краеведческий музей**, **Донецкий ботанический сад**, парк кованых фигур, Зуевский ландшафтный парк, **Донецкую республиканскую универсальную научную библиотеку им. Н.К. Крупской**; посещение культурно-просветительских заведений города (Донецкий государственный академический театр оперы и балета им. А.Б. Соловьяненко, Донецкая государственная академическая филармония, **Донецкий государственный академический музыкально-драматический театр имени М.М. Бровуна**).

3. Управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО

3.1 Воспитательная система и управление системой воспитательной работы по ОПОП ВО

Воспитательная деятельность по ОПОП ВО обеспечивает реализацию основ государственной молодёжной политики Донецкой Народной Республики, стратегии развития воспитания в Донецкой Народной Республике, формирование универсальных компетенций в соответствии с государственными образовательными стандартами.

Управление воспитательной деятельностью осуществляется в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики и Уставом Университета на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности.

Воспитательная деятельность осуществляется на уровне Университета, факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, кафедр, иных структурных подразделений.

Управление воспитательной деятельностью имеет гибкую, развивающуюся структуру в зависимости от поставленных задач и имеющихся для их решения ресурсов.

Основными инструментами управления воспитательной деятельностью являются Концепция воспитательной работы Университета и Программа воспитательной деятельности, как составная часть программы инновационного развития образовательной деятельности Университета.

3.2 Студенческое самоуправление в Университете

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой обучающиеся принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и их социально-значимой деятельности.

Университет проводит подготовку обучающихся к самоуправленческой деятельности с привлечением специалистов различных профилей, экспертов, социальных партнеров.

В Университете защитой прав и интересов обучающихся занимаются первичная профсоюзная организация обучающихся и совет студенческого самоуправления.

Цель студенческого самоуправления – создание условий для проявления способностей и талантов обучающихся, самореализации студентов через различные виды деятельности.

Основными задачами студенческого самоуправления являются:

- содействие функционированию и развитию студенческих объединений;
- подготовка инициатив и предложений для администрации Университета, а также органов власти и общественных объединений, по вопросам, затрагивающим интересы обучающихся и актуальные проблемы общественного развития;
- организация и поддержание сотрудничества со студенческими, молодёжными и общественными объединениями Российской Федерации, а также в рамках международного сотрудничества;
- иные задачи.

Органы студенческого самоуправления являются важнейшим элементом учебно-воспитательного процесса, с помощью которого обеспечивается участие студенческой молодежи в управлении и организации собственной жизнедеятельности в Университете. Студенческое самоуправление на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса представлено студенческим советом факультета, профсоюзным бюро, студенческим советом общежития. Также, на факультете действуют комитеты: организационный, спортивный, агитационный, информационный, учебный, культурно-массовый, волонтерский, студенческое научное общество и комитет по трудоустройству.

Работа в органах студенческого самоуправления является одним из механизмов качественной подготовки обучающихся, формирует их лидерские качества, развивает способности и интересы, умения принимать самостоятельные решения, брать на себя ответственность за результаты работы, коллектив людей. Интеграция образовательного процесса и общественной деятельности позволяет развивать специфические умения и способности студентов, востребованные в их дальнейшей профессиональной работе.

3.3 Мониторинг качества организации воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности

Мониторинг уровня воспитанности обучающегося осуществляется систематически посредством контроля освоения учебных дисциплин ОПОП ВО, результатов практической подготовки, участия в научно-исследовательской и проектной деятельности, а также по результатам прохождения выпускником государственной итоговой аттестации.

При реализации воспитательной работы в соответствии с разработанным планом планируется достичь следующих результатов и ключевых показателей эффективности воспитательной деятельности в рамках реализации ОПОП ВО:

- устойчивость сформированных обучающимися принципов и убеждений в повседневной, учебной, научно-исследовательской, общественной и трудовой деятельности;
- высокие показатели учебной и трудовой дисциплины студенческих коллективов;
- активное участие студентов в социально- и личностно-значимых профессионально-ориентированных проектах;
- значительные результаты трудовой деятельности коллективов на производственной практике;
- высокий уровень морально-психологической атмосферы в студенческих коллективах, отсутствие правонарушений и аморальных поступков;
- организация обратной связи «выпускник-вуз»;
- участие в организации воспитательного пространства органов студенческого самоуправления;
- определение студентами своих профессиональных перспектив, выработке ими собственной долгосрочной жизненной программы в соответствии с нравственными принципами, основанными на общечеловеческих ценностях, выбору конкретного идеала, жизненной цели, основных путей ее достижения;
- повышение уровня самовоспитания, характеризуемого самопознанием, самооценкой, самоорганизацией, самоконтролем, саморегуляцией, самодеятельностью и самоутверждением;
- оптимальный уровень сформированности социально-личностных компетентностей, требуемых государством и работодателем к личности выпускника.

Показатели и критерии оценки воспитательной деятельности в Университете определяются требованиями законодательства Донецкой Народной Республики, документами по молодёжной политике и работе с обучающимися.

При оценке используются следующие методы экспертизы: контент-анализ документов, анализ сайтов и сетевых информационных ресурсов, анкетирование студентов, в котором выявляется информированность, заинтересованность, активность обучающихся и их удовлетворённость воспитательной деятельностью, активность и результативность участия

студентов в мероприятиях воспитательного, творческого и спортивного характера.

Экспертами могут выступать опытные специалисты в сфере воспитания молодёжи, имеющие необходимую квалификацию. Для проведения экспертной оценки воспитательной деятельности могут привлекаться представители студенческой молодежи и работодателей.

3.4 Компетентностный подход реализации воспитательной работы по ОПОП ВО

Компетентностный подход реализации воспитательной работы по ОПОП ВО используется для определения содержания воспитания и качества подготовки специалиста, раскрывает интегрированную характеристику качества подготовки выпускника – результата образования и совокупность взаимосвязанных качеств личности.

Использование конкретных универсальных компетенций при изучении дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов способствует подготовке профессионально- и культурно-ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом способности к профессии, интеллектуальному и социальному развитию, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов представлена в Приложении 1.

Приложение 1

Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
1.	Философия	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное, культурно-просветительское
2.	Иностранный язык (профессиональной направленности)	УК-1, УК-4	гражданское, патриотическое,

			духовно- нравственное, научно- образовательное
3.	Менеджмент	УК-1, УК-9, УК-10	гражданское, патриотическое, духовно- нравственное, научно- образовательное, профессионально- трудовое, научно- мировоззренческое
4.	Маркетинг	УК-1, УК-2, УК-9	гражданское, научно- образовательное, профессионально- трудовое, научно- мировоззренческое, научно- образовательное, духовно-нравственное
5.	История (история России, всеобщая история)	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, духовно- нравственное, научно- образовательное, культурно- просветительское
6.	Физическая культура и спорт	УК-7	физическое, эстетическое, научно- образовательное, научно- мировоззренческое
7.	Высшая математика	УК-1	научно- образовательное, научно- мировоззренческое, экономическое
8.	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно- нравственное, научно- образовательное
9.	Физика	УК-1	гражданское, патриотическое, духовно- нравственное, научно- образовательное
10.	Неорганическая химия	УК-1	духовно- нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности,

			воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
11.	Физическая и коллоидная химия	УК-1	духовно- нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
12.	Аналитическая химия и физико- химические методы исследований	УК-1	духовно- нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
13.	Органическая химия	УК-1	духовно- нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
14.	Биохимия	УК-1	духовно- нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
15.	Прикладная механика	УК-1	духовно- нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
16.	Инженерная графика. Компьютерная графика	УК-1	духовно- нравственное,

			воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
17.	Экология	УК-8	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
18.	Электротехника и электроника	УК-1	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
19.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально-трудовое
20.	Технология продуктов из гидробионтов	УК-1	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально-трудовое
21.	Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания	УК-1	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое
22.	Экономика и управление предприятий отрасли	УК-1	научно-образовательное, экономическое,

			профессионально- трудовое
23.	Основы охраны труда	УК-8	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально- трудовое
24.	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	УК-1	духовно- нравственное, научно- образовательное, научно- мировоззренческое, воспитание психологической культуры
25.	Этика и эстетика	УК-5	гражданское, духовно- нравственное, научно- мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
26.	Социология	УК-1, УК-3, УК-5	гражданское, духовно- нравственное, научно- мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
27.	Русский язык и культура речи	УК-4	гражданское, духовно- нравственное, научно- мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры,

			воспитание культуры быта и досуга
28.	Правоведение	УК-2, УК-11	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
29.	Экономическая теория. Экономика	УК-1	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
30.	Интеллектуальная собственность	УК-2, УК-11	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
31.	Политология	УК-1, УК-5	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
32.	Педагогика	УК-1, УК-3, УК-6, УК-11	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое,

			воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
33.	Культурология	УК-1,5	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
34.	Психология	УК-3, УК-6, УК-9	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
35.	Логика	УК-3, УК-6	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
36.	Естественнонаучная картина мира	УК-1	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
37.	Религиоведение	УК-1	гражданское, духовно-нравственное,

			научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
38.	Микробиология пищевых продуктов	УК-1	гражданское, духовно-нравственное, научно-мировоззренческое, эстетическое, воспитание психологической культуры, воспитание культуры быта и досуга
39.	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
40.	Системы менеджмента качества пищевой продукции	УК-1	духовно-нравственное, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое, воспитание культуры быта и досуга
41.	Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
42.	Основы научных исследований	УК-1	духовно-нравственное, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое, воспитание культуры

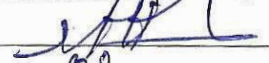
			быта и досуга
43.	Патентование	УК-1	научно-образовательное, экономическое, профессионально-трудовое
44.	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	УК-1	гражданское, научно-образовательное,
45.	Технология консервированных продуктов	УК-1	научно-мировоззренческое,
46.	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
47.	Учёт и отчетность в предприятиях отрасли	УК-10	научно-образовательное, экономическое, профессионально-трудовое
48.	Технологические основы безопасности продуктов питания животного происхождения	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
49.	Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
50.	Оптимизация технологических процессов	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
51.	Математические модели в технологии отрасли	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое

52.	Основы технологии отрасли	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
53.	Введение в специальность	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
54.	Технология оздоровительных пищевых продуктов	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
55.	Технология продуктов функционального назначения	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
56.	Современные технологии продуктов животного происхождения	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
57.	Конструирование продуктов питания животного происхождения	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
58.	Пищевые и диетические добавки	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
59.	Нутрициология	УК-1	гражданское, научно-образовательное,

			научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
60.	Реология пищевых масс	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
61.	Физико-механические свойства продуктов животного происхождения	УК-1	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
62.	Учебная практика (ознакомительная)	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-6	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
63.	Производственная практика (технологическая)	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
64.	Производственная практика (организационно-управленческая)	УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
65.	Производственная практика (преддипломная)	УК-1, УК-8	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
66.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	УК-2, УК-8	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-

			трудовое
--	--	--	----------

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической и
воспитательной работе

 А.В. Иванченко
 «31» 08 2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
воспитательной работы по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1. ОБЩЕВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ			
1.1	Обновление содержания воспитательной работы, внедрение форм и методов, основанных на лучшем педагогическом опыте в сфере воспитания, способствующих эффективной реализации воспитательного компонента государственных образовательных стандартов	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
1.2	Проведение собраний кураторов факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по вопросам организации воспитательной работы среди обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.3	Проведение собраний первокурсников, академических групп, с обучающимися проживающими в общежитии №4 относительно традиций университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	сентябрь, февраль	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, ответственный по работе в общежитии, органы студенческого самоуправления
1.4	Проведение заседаний органов студенческого самоуправления ресторанно-гостиничного бизнеса, встречи студенческого актива с ректором Университета, деканом ресторанно-гостиничного бизнеса	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.5	Утверждение планов кураторских часов, проверка отчетов о выполненной работе	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.6	Проведение кураторских часов (по отдельным планам (кураторов))	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
1.7	Мониторинг проведения кураторских часов	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.8	Заслушивание отчетов кураторов на заседаниях кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
1.9	Проведение конкурса «Лучший куратор»	1 раз в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.10	Вынесение вопросов социально-воспитательной работы на каждое заседание Ученого совета факультета	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
1.11	Развитие традиций Университета, (студенческое самоуправление, символика, музей истории, информационные стенды об известных выпускниках, ежегодные воспитательные мероприятия, мероприятия и др.)	постоянно	Органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.12	Размещение актуальной информации для участников воспитательного процесса на стендах, сайтах, в социальных сетях, распространение тематических памяток	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.13	Применение разнообразных средств защиты студенческой молодежи от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.14	Ознакомление обучающихся 1-го курса с сайтом университета и факультета, «Студенческим порталом», со страницами студенческого самоуправления в социальных сетях	сентябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2. ГРАЖДАНСКОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической информационной культуры			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества			
2.1	Подготовка и проведение мероприятий (конкурсы, фестивали, слеты, конференции, выставки) по патриотическому воспитанию студенческой молодёжи	ежегодно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2.2	Участие в проведении республиканских мероприятиях патриотической направленности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.3	Ознакомление первокурсников с Книгой Памяти ДонНУЭТ.	сентябрь – октябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.4	Ознакомление первокурсников с музеем ДонНУЭТ (по отдельному графику).	сентябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2.5	Проведение образовательных и творческих мероприятий, посвященных годовщине освобождения Донбасса от немецко-фашистских захватчиков, Дню Победы в Великой Отечественной войне, Дню Республики, Дню государственного флага, Дню защитника Отечества, Дню вывода войск из Афганистана и т. д., в том числе с приглашением участников войны Донецкой Народной Республики за независимость 2014-2021 гг., участников Великой Отечественной войны, детей войны, воинов-интернационалистов, других заинтересованных представителей общественности	постоянно	Декан ресторано-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.6	Формирование самосознания молодежи на лучших образцах истории: проведение бесед, лекций, «круглых столов», посещение выставок, театральных постановок	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.7	Организация экскурсий в краеведческий музей, в музей Великой Отечественной войны	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.8	Анализ и распространение лучших практик и технологий формирования у студенческой молодежи устойчивой гражданской позиции	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.9	Организация работы клуба историко-патриотического воспитания	в течение года (по отдельному плану)	Декан ресторано-гостиничного бизнеса, преподаватели кафедры туризма, органы студенческого самоуправления
2.10	Проведения открытых кураторских часов, приуроченных Дню народного единства	ноябрь	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.11	Проведение общефакультетской акции «Бессмертный полк»	апрель-май	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета

3. ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ СЕМЕЙНОЕ ВОСПИТАНИЕ

Направлено на приобщение к общечеловеческим и национальным ценностям, формирование нравственной культуры, формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи чувства достоинства, чести и честности, уважения к родителям, педагогам, старшему поколению, сверстникам, другим людям; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания; поддержка семейного воспитания, направленного на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
3.1	Проведение концертов, театральных представлений для детей, находящихся в детских домах и интернатах	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.2	Работа с обучающимися по воспитанию почтительного отношения к людям преклонного возраста, людям с физическими недостатками.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.3	Организация и проведение мероприятий, приуроченных ко Дню семьи, Дню матери, Дню защиты детей	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.4	Анализ и распространение лучших практик и технологий духовно-нравственного, в том числе семейного воспитания обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.5	Встречи обучающихся со знаменитыми людьми Донбасса (писателями, спортсменами, художниками, музыкантами и т.п.)	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
3.6	Вовлечение студенческой молодежи в волонтерское движение	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, органы студенческого самоуправления
3.7	Проведение ежегодных благотворительных ярмарок («Золотая осень», «Масленица», «Пасхальная»)	октябрь, март	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
<p align="center">4. ПОЛИКУЛЬТУРНОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ, ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЫТА И ДОСУГА</p> <p align="center">Направлено на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.; формирование эстетического вкуса, чувства прекрасного; формирование ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время</p>			
<p>Цель: создание условий для успешной социализации обучающихся; создание равных для всех обучающихся возможностей доступа к культурным ценностям; поддержка мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию традиционных культурных, нравственных ценностей</p>			
4.1	Проведение собраний на факультете, учебных группах, общежитиях с обучающимися относительно традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.2	Принятие мер по улучшению быта обучающихся, проживающих в общежитии.	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.3	Освещение традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях, а также решений, принятых в отношении нарушителей дисциплины через стенгазету, объявления, сообщения в общежитии, на информационных стендах деканата	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.4	Реализация Плана мероприятий по противодействию экстремизму и терроризму	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, кураторы
4.5	Проведение бесед, лекций, тематических кураторских часов с обучающимися о морально-этических ценностях, культуре общения, толерантности.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.6	Посещение обучающимися театров, музеев, филармонии иных объектов культуры.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.7	Организация работы «Литературной гостиной», «Клуба любителей поэзии» (по отдельным планам)	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой лингводидактики

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	<p>Подготовка и проведение традиционных студенческих мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - торжественная церемония «Посвящение в студенты», - фестивали «Студенческая осень» и «Студенческая кухня», - конкурсы «Freshman you can» и «Дебют первокурсника», - конкурсы «Студенческий Start Up» и «Битва полов», - олимпиада «Серебряный поднос» - конкурса «Юморина», - торжественной церемонии вручения дипломов лучшим выпускникам 	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
4.8	Участие в межвузовских культурно-массовых мероприятиях	в течении года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
<p>5. ТРУДОВОЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ</p> <p>Направлено на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору, развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности</p>			
<p>Цель: воспитание у студенческой молодежи уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам; формирование у обучающихся актуальной мотивационной структуры труда, содействие их профессиональному росту</p>			
5.1	Создание условий для воспитания конкурентоспособного специалиста, в том числе приобщение к традициям трудовых коллективов организаций и учреждений; проведение практической подготовки, выездных занятий, мастер-классов в организациях и на предприятиях с целью ознакомления обучающихся со спецификой профессиональной деятельности, современной технологией организации производства	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.2	Развитие у обучающихся, особенно проживающих в общежитиях, умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
5.3	Организация и проведение студенческих научных, научно-практических конференций	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.4	Совершенствование профориентационной работы в Университете, в том числе проведение дней открытых дверей, «Форума абитуриентов», «нобелевской недели», различных профессиональных конкурсов для учащихся общеобразовательных организаций и др.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.5	Проведение встреч, открытых диалогов с передовиками производства, ведущими специалистами – выпускниками	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
5.6	Размещение материалов по профессиональной ориентации на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, органы студенческого самоуправления
6. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ			
Направлено на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, в повседневной жизни			
Цель: привитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика вредных привычек			
6.1	Проведение профилактических, психолого-педагогических мероприятий по обеспечению психологической, социальной, антикриминальной, антинаркотической, техногенной, и иной безопасности с привлечением специалистов соответствующей отрасли.	в течение года	Кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
6.2	Проведение мероприятий по вопросам профилактики правонарушений, суицидоопасного поведения и иных негативных явлений в молодежной среде; мероприятий направленных на оказание помощи обучающимся, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, социально-опасном положении с приглашением специалистов-психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.3	Совершенствование форм воспитательной работы с обучающимися по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности населения, обучения навыкам безопасного поведения.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.4	Проведение тематических воспитательных мероприятий по безопасности в сети Интернет	в течение года	Кураторы
7. РАЗВИТИЕ СТУДЕНЧЕСКОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ВОСПИТАНИЕ ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ			
Направлено на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости			
Цель: содействие всестороннему и гармоничному развитию социально зрелой, творческой личности, усвоению обучающимися гуманистических ценностей, идеологии Донецкой Народной Республики, культурных и духовных традиций своего многонационального народа			
7.1	Создание на факультете гуманной воспитывающей среды и образовательного пространства; условий, направленных на развитие эмоционально-ценностной сферы личности, формирование умений и навыков эффективной адаптации к изменяющимся условиям жизнедеятельности; развитие коммуникативных способностей; коррекция личностного развития и поведения; стимулирование процессов самопознания и самосовершенствования, стремления к самореализации, в том числе проведение интерактивных тренингов, деловых и ролевых игр, дискуссий и т.п.; проведение психологического просвещения и диагностики, способствующих самопознанию и саморазвитию	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.2	Проведение встреч и бесед с родителями первокурсников об индивидуальных особенностях каждого обучающегося, творческих способностях, чертах характера; проведение анкетирования первокурсников, анализ анкет. Формирование студактива учебных группа первокурсников	сентябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета по воспитательной работе, органы студенческого самоуправления, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
7.3	Проведение встреч декана факультета со студенческим активом	ежегодно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
7.4	Индивидуальная работа кураторов с обучающимися учебных групп и их родителями.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
7.5	Широкое привлечение студенческой молодежи к участию в деятельности социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, благотворительных организациях и объединениях.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.6	Работа по формированию лидерских качеств представителей студенческого самоуправления (участие в тренингах, семинарах и т.п.).	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
8. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ			
Направлено на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование			
Цель: формирование у молодого поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; создание равных условий для занятий физической культурой и спортом, для развивающего отдыха и оздоровления студенческой молодежи, включая обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации			
8.1	Проведение мероприятий, направленных на формирование культуры здорового образа жизни и безопасного поведения, в том числе формирование антинаркотического барьера, профилактику употребления наркотических, токсических, психоактивных веществ и курительных смесей с приглашением специалистов – психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов	постоянно	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.2	Размещение информации о последствиях употребления психоактивных веществ, курительных смесей на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.3	Проведение открытых лекций и мастер-классов по формированию культуры здорового питания.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
9. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование экологической культуры личности			

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
Цель: содействие становлению и развитию у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле; формирование у подрастающего поколения экологической картины мира, развитие у него стремления беречь и охранять природу; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное их использование			
9.1	Создание условий для становления и развития у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
9.2	Привлечение обучающихся к проведению мероприятий по озеленению и уборке территории, прилегающей к корпусам, общежитиям, закрепленным территориям	в течение года	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



Л.В. Крылова

Заведующая кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

В.А. Антонова